

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavolo cappuccio profumato al ginepro

di: *ropa55*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 cavolo cappuccio
1 cipolla
olio extravergine di oliva
brodo di carne
3 - 4 bacche di ginepro
pepe
sale.

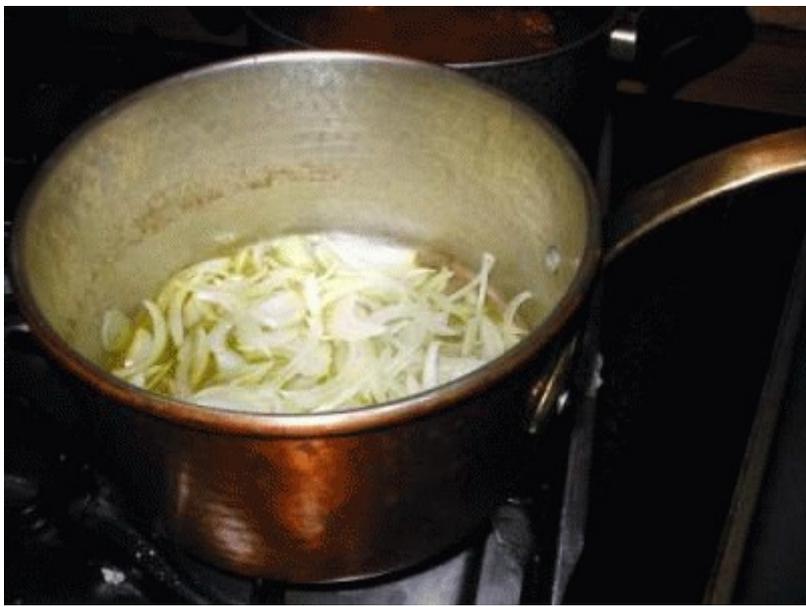
PREPARAZIONE



2 Affettare il cavolo sottile.



3 Rosolare la cipolla con 5 cucchiari d'olio.



4 Unire il cavolo cappuccio affettato e fare insaporire.



5 Salare, pepare, unire le bacche di ginepro grossolanamente schiacciate, coprire il cavolo con il brodo di carne.



6 Cuocere a fuoco lento per circa 60 minuti.



7 Impiattare e servire caldo.

