

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Cavolo cappuccio stufato con cipolla

---

LUOGO: Europa / Repubblica Ceca

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI:

molto facile

---



### INGREDIENTI

CAVOLO CAPPUCCIO 1

CIPOLLA 1

SALE

CUMINO

FARINA

ACETO DI VINO BIANCO

ZUCCHERO

### PREPARAZIONE

- 1** Pulire il cavolo togliendoli il torsolo e le parti dure, poi affettarlo sottilmente. Tagliare a fette sottili pure la cipolla e mescolarla al cavolo. Versare tutto in una casseruola, aggiungendo sale e cumino in giusta misura, poi versare sul cavolo uno o due bicchieri d'acqua e farlo stufare a fuoco basso. Quando è cotto vi mescoliamo un poco di farina

sciolta in poca acqua fredda, insaporendo alla fine con aceto ed eventualmente, secondo i gusti, con un poco di zucchero.