

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavolo cappuccio | ricetta ceka

LUOGO: Europa / Repubblica Ceca

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 cavolo non troppo grande
1 grossa cipolla
sale
cumino
farina per addensare
aceto 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.