

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavolo con i ciccioli

LUOGO: Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia

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



INGREDIENTI

CAVOLO VERZA 500 gr

LARDO 50 gr

ACETO DI VINO BIANCO

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Eliminate le prime foglie verdi del cavolo, sfogliatelo e togliete le coste più dure.

Lavate le foglie e tagliatele a listarelle sottili, mettetele in una insalatiera.

In una padella mettete il lardo, tagliato a dadini, quando avranno perso il loro grasso e saranno croccanti, ritirate la padella dal fuoco, aggiungete aceto, sale e pepe, versate il tutto sul cavolo.

Rimescolate e servite.