

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavolo in umido

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

CAVOLO VERZA lessato - 1

POMODORO PELATO 300 gr

LIMONE 1

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

Amate gli ortaggi invernali e siete sempre a caccia di nuove ricette? Provate allora questa versione di **cavolo in umido**, molto veloce e saporito che rende uno dei protagonisti della nostra tavola, un grande ingrediente. La ricetta è molto semplice da fare e non serve essere molto esperti in cucina, anzi!

Seguendo il nostro passo passo riuscirete a fare un'ottimo contorno, in meno che non si dica. Se cercate poi altre idee su come cucinare i cavoli provate anche quest'altra ricetta: [zuppa](#) di cavolo, proprio buona!

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il cavolo in umido, fate rosolare l'aglio nell'olio con un pezzetto di limone.



- 2 Aggiungete il cavolo tagliato a pezzetti, togliete il limone e lasciate rosolare; salate e pepate.





3 Colorate la preparazione con un po' di conserva di pomodoro.



CONSIGLIO

Potrei aggiungere delle acciughe?

Sì ci stanno molto bene!

Con cosa potrei abbinare questo contorno?

Il cavolo si sposa bene sia con la carne sia con il pesce, ma qui ci starebbe benissimo anche una bella bistecca alla griglia.