

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Cavolo rosso e cavolo verza brasati

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

1/2 cavolo rosso  
1/2 cavolo verza  
olio  
sale  
aceto di mele (oppure aceto di vino rosso)  
timo.

## PREPARAZIONE

**1** Lavare accuratamente le verdure. Tagliarle a listarelle e adagiarle in padella. Fatele scottare con un poco di olio. Dopodichè aggiungere un po' di acqua, l'aceto e proseguire la cottura.

Spolverate con un po' di sale, e qualche fogliolina di timo (va bene anche quello essiccato).

Se preferite il gusto del finocchio, direi che si sposa bene.

Buon appetito!