

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Cavolo sottaceto nello stile di El Salvador

LUOGO: Centro America / El Salvador

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



### INGREDIENTI

- 1 piccola testa di cavolo verde senza cuore affettato molto sottile
- 1 piccola cipolla rossa affettata molto sottile
- 1 carota media sbucciata e tagliata a rondelle fini
- 1 tazza di ananas fresco affettato (facoltativo)
- 1 ½ tazza di aglio sminuzzato
- ¾ di aceto bianco distillato
- ¼ tazza di succo di ananas
- sale e pepe nero macinato

### PREPARAZIONE

- 1 Miscelare tutti gli ingredienti e mescolarli bene. Coprire.

Mettere in frigorifero per una notte mescolando occasionalmente.

Si conserverà in frigorifero per circa 4 giorni.