

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.