

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavolo stufato

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

- 1 kg di cavolo fresco
- 2 cucchiaini di lardo di maiale
- 300g di maiale
- 1 carota
- 1 cipolla
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaio di aceto
- 1 cucchiaio di farina
- 2 cucchiaini di zucchero
- spezie
- sale.

PREPARAZIONE

1 Sminuzzate il cavolo fresco. Tagliate il maiale disossato in pezzi da 30-40g per persona e saltatelo in padella fino a doratura.

Sminuzzate le cipolle e le carote a julienne e dorateli leggermente.

Mettete gli ingredienti in una pentola di ceramica (o una casseruola), aggiungete l'aceto, il concentrato di pomodoro, lo zucchero, le spezie, il sale, la farina dorata nel burro e miscelate con dell'acqua.

Stufate fino a cottura ultimata.