

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Crauti alla ceca

LUOGO: Europa / Repubblica Ceca

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



### INGREDIENTI

750 g di cavolo cappuccio acido  
200 cc di acqua  
sale  
zucchero  
1 patata grande

### PREPARAZIONE

- 1 I cappucci acidi si fanno cuocere in poca acqua: se sono troppo acidi, è meglio buttare quest'acqua dopo il primo bollore e sostituirla con altra.  
Aggiungiamo sale e, a volontà, un poco di zucchero. Quando i crauti sono cotti e l'acqua assorbita, vi aggiungiamo la patata che avremo, prima, grattugiato finemente.  
Si mescola bene e si finisce di cuocere finchè anche i pezzetti di patate sono cotti.