

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavoli cappucci

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Ungheria*

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



INGREDIENTI

3 kg di cavoli cappucci

50 g di cipolle

40 g di farina

60 g di strutto

sale

cumino

prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Tagliate i cavoli a fette larghe un centimetro e fateli cuocere in acqua salata a cui avrete aggiunto il cumino.

Quando sono quasi cotti scolateli e metteteli a rosolare nello strutto con la farina, le cipolle tritate e il prezzemolo.

I cavoli, così cucinati, servono da contorno per gli arrosti di maiale, di agnello, di montone e anche di maiale affumicato.