

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavolo al forno

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

500g di cavolo
4 uova
3 cucchiari di burro
sale

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il cavolo a cubetti, coprite con dell'acqua calda e bollite per 5 minuti. A questo punto rimuovete il liquido di cottura e soffriggete il cavolo nel burro.
Fate dei buchi nel cavolo ammorbidito, riempiteli con un uovo per buco ed infornate per terminare la cottura.