

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavolo alle mandorle

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

1 cavolo
40 g di mandorle pelate
60 g di burro
sale.

PREPARAZIONE

1 Sciogliete due cucchiaini di sale in una ciotola d'acqua fredda. Togliete le foglie più dure e il torsolo al cavolo; poi mettetelo a bagno nell'acqua salata.

Intanto portate a bollore una pentola d'acqua salata, gettateci il cavolo e fate cuocere per 8 minuti coperto; poi scolate.

2 Rosolate le mandorle tagliate a fettine nel burro finché diventino dorate. Mettete il cavolo su un vassoio e versateci sopra le mandorle con tutto il loro sugo di cottura.