

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Crauti alla ceca

di: *Cookaround*

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 finché anche i pezzetti di patate sono cotti.