

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Crostone con cavolo cappuccio

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Crostone con cavolo cappuccio

### INGREDIENTI

CAVOLO CAPPUCCIO ½  
CIPOLLA 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
BRODO DI CARNE 1 l  
BACCHE DI GINEPRO 5  
PEPE  
SALE  
PANE 4 fette  
PROVOLONE 80 gr

### PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare il crostone con cavolo cappuccio, prima di tutto: preparate una pentola di brodo di carne. Quindi lavate bene il cavolo cappuccio sotto l'acqua corrente, dopodichè affettatelo finemente a striscioline.
- 2 Versate all'interno di una padella un giro d'olio extravergine d'oliva e, quando l'olio avrà

preso calore, aggiungete nella padella il cavolo affettato, lasciatelo insaporire leggermente. Aggiustate il tutto con un pizzico di sale e, se gradite insaporite ulteriormente con una macinata di pepe.

Schiacciate grossolanamente le bacche di ginepro, quindi unitele in padella. Coprite completamente il cavolo, con il brodo caldo e, lasciate cuocere il tutto per 1 ora circa a fuoco lento.

- 3** Nel frattempo foderate con della carta forno una teglia e, disponete al suo interno delle fette di pane. Appena il cavolo avrà raggiunto la cottura desiderata, ricoprite ogni fetta di pane con il cavolo, spolverate con il provolone grattugiato e, insaporite con un pizzico di pepe.
- 4** Trasferite in fornbo statico a 200°C e lasciate cuocere per altri 10 minuti. Quindi sfornate cospargete con dell'erba cipollina e servite.