

SECONDI PIATTI

Maiale con cavolo

LUOGO: Europa / Grecia

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



INGREDIENTI

1kg di maiale
1 cavolo di 1 1/2kg
2 cipolle grandi
1 tazza d'olio
1 1/2 tazza di succo di pomodoro
sale
pepe

PREPARAZIONE

1

Lavate la carne e tagliatela in piccole porzioni. Mettete l'olio nella casseruola e fatelo scaldare. Tagliate le cipolle a fette, mettetele nell'olio e aggiungete anche la carne. Appena la carne si è rosolata da tutte le parti unite il succo di pomodoro, il sale e il pepe. Versate 2 tazze d'acqua e lasciate bollire.

Tagliate il cavolo in grandi pezzi e lavatelo bene. Quando il maiale sarà quasi cotto aggiungete 2 tazze d'acqua, il sale e il cavolo. Fateli bollire insieme fino a che il cavolo non diventa tenero. Servite con pepe tritato al momento.