

SECONDI PIATTI

Maiale e cavolo

LUOGO: Europa / Grecia

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



INGREDIENTI

- 1 e ½ kg di maiale
- 1 e ½ kg di cavolo
- 2-3 pomodori maturi tagliati a pezzetti
- 2 cipolle tritate
- 1 tazza d'olio
- sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1** Fate rosolare la cipolla in olio a fuoco moderato finchè appassisce, poi aggiungetevi la carne e rosolatela per 5-10 minuti. Quindi unite i pomodori, sale e pepe e acqua quanto basta e lasciate cuocere per un ora e mezza circa. Nel frattempo pulite il cavolo, tagliatelo a pezzi grossi e disponeteli su un lato della casseruola. Continuate la cottura per 30 minuti.
Servite caldo.