



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cavolo rosso al vino



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

50 minuti Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 1 kg di cavolo rosso
- 40 gr di burro
- 50 gr di speck
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 mela
- 1 cipolla
- sale

Preparazione Cavolo rosso al vino

Passo 1.

Lavate il cavolo e tagliatelo a striscioline.

Passo 2.

Sbucciate e tagliate la mela a dadini.

Passo 3.

In un tegame fate dorare la cipolla nel burro insieme allo speck.

Passo 4.

Unite il cavolo e la mela.

Passo 5.

Condite con sale e lasciate cuocere ancora per qualche minuto.

Passo 6.

Spruzzate il vino e mescolate.

Passo 7.

Fate cuocere per circa 40 minuti a tegame scoperto.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)