



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

Cappucci e cicorie



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

20 minuti preparazione, 2 ore e 30 cottura Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 350 gr di cicorie
- 200 gr di cavolo cappuccio
- 1 piedino di maiale e 200 gr di cotenne ben pulite
- brodo di manzo
- semi di finocchio
- olio d'oliva
- sale

Preparazione Cappucci e cicorie

Passo 1.

Il piedino e le cotenne vanno cotti, per circa 2 ore e mezza, in abbondante acqua salata.

Passo 2.

Aggiungete le cicorie (mondate e lavate), i semi di finocchio e il cavolo (affettato, privo del torsolo).

Passo 3.

Aggiungete il sale e fate cuocere, nella fase finale, a fuoco lento.

Passo 4.

Il piatto va servito caldissimo.

Note

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