

CAVOLO CAPPuccio STUFATO AL VINO BIANCO

Far appassire in olio in una casseruola capiente due scalogni affettati. Aggiungere il cavolo cappuccio tagliato a striscioline, salare, pepare e far colorire per qualche minuto a fiamma viva rigirando spesso. Abbassare la fiamma, aggiungere un bicchiere di vino bianco e mezzo di acqua, coprire con un coperchio e fare stufare per circa un'ora aggiungendo altro vino ogni volta che si asciuga. A cottura ultimata, togliere il coperchio e alzando la fiamma, mescolare per un paio di minuti.

RICETTE DI CUCINA