

## CAVOLO ROSSO AFFUMICATO

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- aglio
- sale
- 1 cipolla
- burro (40gr)
- 2 foglie d'alloro
- pepe nero
- cavolo rosso (800gr)
- aceto di vino rosso (60ml)

### Come si prepara

In una casseruola mettere l'olio, il burro, una cipolla piuttosto grande tritata, uno spicchio d'aglio e soffriggere per qualche minuto.

Aggiungere il cavolo rosso tagliato sottile, l'alloro, il sale, il pepe e mescolare bene.

Versare un bicchiere di acqua calda, la metà dell'aceto e cuocere a fuoco basso per un'ora.

Cinque minuti prima di togliere dal fuoco, versare l'aceto restante, rimescolare bene e servire

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 70

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	112 kcal 469 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

foto, verdure, ortaggi, occasioni speciali, new, feste, affumicati, stufati, cavolo rosso affumicato, tradizionale, mediterraneo

