



Cavoli stufati - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Contorni caldi - peperoncino

Ingredienti per 4 persone:

sbollentare un cavolo verde in acqua salata, dopo averlo diviso in cimette, scolarlo e rimetterlo nella pentola a soffriggere dolcemente con un pezzetto di peperoncino e 4/5 cucchiari di olio evo, aggiungendo un mestolo della sua acqua di bollitura.

aggiustare di sale e cuocere a fuoco lento e col coperchio per una ventina di minuti e cmq finchè non diventa bello tenero

per evitare l'"odorino" poggiare sul coperchio un pezzo di pane imbevuto in aceto bianco.

eCucinando.it