



Dosi per:  
6 persone



Strumenti e accessori:

- Casseruola/tegame 24cm Moneta Mammola
- Tagliere
- Coltello adatto

# CAVOLO ROSSO BRASATO

## Ingredienti:

- gr 300 di cavolo rosso tagliato a listarelle
- gr 120 di mirepoix (carote, porro e sedano tagliati in grossi pezzi)
- olio extrav. di oliva
- 1 cucchiaio di aceto rosso
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- sale e pepe

## Procedimento:

Scaldare una casseruola (24 cm) con due cucchiaini di olio, unire le verdure tagliate (carote, cipolle, sedano), farle appassire dolcemente evitando che prendano colore.

Aggiungete il cavolo e mescolate, versando acqua calda sufficiente a coprire le verdure. Irrorate quindi con l'aceto e spolverate con lo zucchero, portando a ebollizione.

Coprite e fate cuocere fino a quando il cavolo sarà tenero. Togliete dal fuoco, eliminate la mirepoix, salate, pepate e servite caldo.

*Buon appetito!*