

CAVOLI ALLA PAPRICA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolo bianco da 800 g,
- 40 g di burro,
- 30 cl di panna,
- 3 cipolle,
- 1 mela,
- alcune foglie di maggiorana,
- 2 pizzichi di paprica,
- 1 pizzico di zucchero,
- sale.

In un tegame scaldate il burro, lasciatevi appassire le cipolle tritate, unite il cavolo tagliato a striscioline e fate insaporire a fiamma vivace per alcuni minuti.

Quindi abbassate la fiamma, versate un poco d'acqua calda, coprite e cuocete per 20 minuti.

Nel frattempo sbucciate e pulite la mela, tagliatela a fettine sottili e mettetela nel tegame con le verdure.

Mescolate e dopo alcuni minuti togliete dal fuoco.

In una ciotola mettete la panna e amalgamatela con il sale, un pizzico di zucchero e due di paprica.

Trasferite il cavolo sul piatto da portata caldo, irroratelo con la salsa alla panna, guarnite con foglioline di maggiorana fresca e servite subito.