

CAVOLO ALLA VICENTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1800 g di cavolo cappuccio,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 mela renetta,
- 100 g di pancetta,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe.

Lavare e tagliare grossolanamente il cavolo.

Scaldare olio e burro in un tegame e farvi rosolare la cipolla tritata, la pancetta a dadini e l'aglio.

Unire il cavolo e la mela sbucciata e affettata sottilmente.

Salare, pepare e cuocere a tegame coperto per circa 45 minuti.