

## CAVOLO IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolo cappuccio rosso da 1 kg,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- 50 g di burro,
- 1 cipolla,
- 50 g di pancetta tesa,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- sale.

Mondare il cavolo, togliendo le foglie esterne e parte del torsolo.

Sfogliarlo e lavarlo.

Tagliarlo a listarelle e metterlo in 1 terrina, salare e ricoprirlo d'acqua bollente e lasciarlo fino a che l'acqua si raffreddi.

Poi scolarlo e strizzarlo.

In 1 casseruola far rosolare la cipolla sbucciata e tritata con la pancetta pure tritata, 50 g di burro e 5 cucchiaini d'olio.

Quando il tutto sarà dorato unire il cavolo, 1 cucchiaino di zucchero e lasciar insaporire per 15 minuti.