

CRAUTI AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di crauti,
- 100 g di cipolle,
- 30 g di strutto,
- sale,
- zucchero,
- pepe,
- cumino,
- 10 cl di vino bianco,
- 10 cl di brodo di manzo,
- 20 g di farina,
- 1 spruzzata di aceto di vino,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro,
- 1 cucchiaino di paprica,
- 120 g di pezzi di pomodori pelati e senza semi.

Tagliate i crauti a fili sottili, salateli, zuccherateli, aggiungete dell'aceto e un po' di cumino, mescolate il tutto e lasciate marinare per mezz'ora circa.

Friggete nello strutto le cipolle tagliate a fili, aggiungete il concentrato di pomodoro, l'aglio schiacciato e la paprica, dopodiché spegnete con il vino bianco.

A questo punto aggiungete i crauti, versatevi sopra il brodo e cuocete.

Non appena i crauti sono morbidi, cospargeteli di farina, aggiungetevi i pezzetti di pomodoro, continuate la cottura e condite.