

STUFATO DI CAVOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolo
- acqua
- sale
- burro

Prendete un cavolo e toglie le foglie sciupate; grattugiatelo grossolanamente e lavatelo in fretta nell'acqua fredda; riprendendolo scuotetelo per eliminare il più possibile d'acqua.

Mettete il cavolo, senza aggiunta d'acqua, in una pentola in modo che questa sia almeno per 3/4 piena e mettete il coperchio.

Fate cuocere a fuoco medio per circa 5 minuti, finché si sia formato lo strato d'acqua e continuate la cottura per 7-10 minuti a fuoco lento; aggiungete il sale e il burro e servite.