
CAVOLO ROSSO BRASATO CON PANNA ACIDA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di cavolo rosso,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio d'aglio,
- 6 cucchiaini di conserva di pomodoro,
- 1 bicchiere d'acqua,
- 1 cucchiaino di sale,
- 80 gr di burro,
- 2 cucchiaini di succo di limone,
- 2 cucchiaini di yogurt.

Passare in pentola il cavolo rosso tritato grossolanamente con la cipolla e l'aglio affettati, la conserva di pomodori stemperata in 1 bicchiere d'acqua, il sale e il burro.

Portare il tutto ad ebollizione, abbassare la fiamma al minimo e lasciar cuocere per 45 minuti, rimescolando ogni tanto.

Quando il cavolo è cotto unire il succo di limone, lo yogurt e poco sale, se necessario.

Ottimo per accompagnare arrosti e polpette.