

CAVOLO STRASCICATO

Ingredienti (per 4 persone):

- Un cavolfiore
- Pomodori maturi o pelati gr. 300
- 2 spicchi d'aglio
- 2 salsicce
- Olive nere: gr. 150
- Aceto
- Olio d'oliva
- Sale e pepe



Preparazione

Lessate il cavolo in acqua salata alla quale avrete aggiunto mezzo bicchiere di aceto. Lasciatelo intiepidire, quindi dividetelo in cimette e tagliate il torsolo a pezzetti. In una padella fate rosolare, in 8 cucchiaini d'olio, gli aglio interi e prima che prendano colore unite le salsicce spellate e fatte a pezzi. Aggiungete il cavolo, salate, pepate e fatelo insaporire per qualche minuto. Unite anche i pomodori e cuocete, senza coperchio, per circa mezz'ora. Pochi minuti prima di togliere dal fuoco aggiungete anche le olive.

[Versione Stampabile](#)

[Torna all'indice "Ricette di cucina"](#)