

# Cavolo rosso in agrodolce

500 grammi di cavolo rosso non pulito  
1 cucchiaio di semi di finocchio  
2 cucchiaini rasi di zucchero  
1 cucchiaino da caffè di sale  
0,5 dl di aceto balsamico  
0,5 dl di olio d'oliva



## FACILEeBUONO

Ottimo come piccolo contorno



Mondiamo il cavolo rosso togliendo la costola bianca e tagliamolo sottile.

In una pentola scaldiamo l'olio e tuffiamo il cavolo lavato.

Rimestiamo alcuni minuti e aggiungiamo tutti gli ingredienti.

Amalgamiamo per bene e a fuoco moderato  
proseguiamo coperto per circa un'ora.

Rimestiamo spesso, a fine cottura dovrà risultare ancora croccante.

Ideale per accompagnare della selvaggina o del pesce.

Ottimo sia caldo che tiepido.

*Ecco un modo particolare di come cucinare il cavolo rosso in agrodolce stufato in padella.*