CAPPUCCIO ALLA VICENTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1,5-1,8 kg di cavolo cappuccio,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1/2 mela renetta,
- 100 g di pancetta,
- olio,
- burro,
- sale,
- pepe.

Lavare bene e tagliare grossolanamente il cavolo cappuccio; prendere quindi un grosso tegame e far rosolare in olio e burro la cipolla tritata, l'aglio e la pancetta tagliata a dadini.
Unire ora il cavolo cappuccio, salare, pepare e far cuocere lentamente a tegame coperto per 45 minuti.
Di tanto in tanto mescolare e, se necessario, aggiungere del brodo.