

# CAVOLO BRASATO AI POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolo bianco piccolo,
- 4 pomodori maturi grandi,
- 175 g di pancetta affumicata,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 mazzetto guarnito,
- 15 g di burro,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mondate il cavolo, eliminate il tronco e le foglie esterne, lavatelo e tagliatelo in quattro; eliminate le parti dure del centro e tagliatelo a listarelle sottili.

Sbollentate i pomodori, pelateli, tagliateli, eliminate i semi e tritateli.

Eliminate la cotenna della pancetta e tagliatela a bastoncini.

Pelate l'aglio e la cipolla e tritateli fini separatamente.

Scaldare l'olio in una piccola casseruola e rosolatevi la cipolla per dieci minuti a fuoco vivace, mescolando ogni tanto; aggiungete i pomodori, l'aglio e il mazzetto guarnito.

Salate, pepate, lasciate cuocere per quindici minuti a fuoco dolce, mescolando regolarmente, finché i pomodori sono disfatti.

Nel frattempo, sciogliete il burro in una grande padella e fatevi saltare la pancetta per cinque minuti, mescolando; aggiungete il cavolo.

Salate, pepate e lasciate cuocere per quindici minuti a fuoco dolce e a coperto, mescolando ogni tanto.

Quando il cavolo è quasi cotto, versatevi sopra i pomodori, mescolate, fate cuocere ancora per cinque minuti mescolando, finché il cavolo è tenero ma ancora croccante.

Versate in un piatto di servizio caldo, assaggiate, salate e pepate eventualmente, eliminate il mazzetto guarnito e servite immediatamente.