

CAVOLO ROSSO AL FUMO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolo cappuccio rosso,
- 100 g di speck affumicato,
- 1 piccola cipolla,
- 1 mela renetta,
- 1 bicchiere di vino rosso,
- brodo vegetale,
- 30 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- cannella in polvere,
- sale,
- pepe.

Sbucciate la mela, eliminate il torsolo e tagliatela a dadini.

Lavate il cavolo e tagliatelo a striscioline.

Ponete in una padella il burro e l'olio, unite la cipolla tritata fine, lo speck, la mela a dadini e le striscioline di cavolo.

Fate rosolare piano piano, quindi bagnate con il vino e aggiungete un pizzico di cannella, pepe e sale.

Fate cuocere a fuoco abbastanza vivo bagnando di tanto in tanto con brodo caldo.

Lasciate il recipiente scoperto in modo che il cavolo mantenga il suo bel colore rosso.