

## CAVOLO ROSSO CON LE MELE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di cavolo rosso,
- 1 mela,
- 1 scalogno,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- 5 cucchiaini di aceto di vino,
- sale,
- pepe.

Lavate e asciugate la mela e tagliatela a quarti.

Togliete il torsolo e mettetela in una teglia da forno.

Spolveratela di zucchero e fatela cuocere 15 minuti in forno caldo, bagnandola con un po' d'acqua.

Intanto preparate il cavolo.

Tagliate a listarelle il cavolo e bagnatelo con l'aceto intiepidito.

Salate e pepate.

Pulite lo scalogno e tritatelo.

Disponete il cavolo su un piatto di portata.

Spolveratevi sopra lo scalogno tritato e irrorate con l'olio.

Mettete al centro la mela calda.

Contorno perfetto per piatti a base di maiale.