CAVOLO ROSSO E YOGURT

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolo rosso,
- 4 filetti d'acciuga,
- 25 g di burro,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 vasetto di yogurt,
- 2 cucchiai d'olio,
- 2 cucchiai d'aceto,
- sale,
- pepe.

Far soffriggere l'aglio in olio e burro; appena sarà dorato estrarlo e aggiungere il cavolo affettato fino.
Rimescolare e far cuocere a calore vivace unendo anche i filetti d'acciuga a pezzetti e l'aceto; salare, pepare, incoperchiare e far cuocere per 10'.
Bagnare la verdura con lo yogurt, mescolare e terminare la cottura senza coperchio.