

# La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

## *Cavolo al pomodoro*

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

360 Gr. Cavolo cappuccio  
60 Gr. Passata di pomodoro  
10 Gr. cipolla  
8 Gr. Olio Evo  
Origano Q.B.  
Sale Q.B



### PREPARAZIONE:

Mondare, lavare il cavolo e tagliarlo a julienne fine.

Pulire le cipolle e tritarle.

In un tegame fare soffriggere la cipolla con l'olio di oliva aggiungere il cavolo farlo brasare per alcuni minuti, aggiungere la passata di pomodoro il sale l'origano e farlo cuocere per 30 minuti.

Buon Appetito!



Difficoltà: facile



Preparazione: 45 minuti  
Cottura Salsa: 30 minuti