
Cavolo rosso con mele verdi

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Un contorno semplice e gustoso stufato nel Porto che dà un fantastico profumo. Dal blog [La piccola casa](#)

In oltre dieci anni di blog mi son accorto che ho pubblicato poche ricette di contorni, non che non li cucini, ma di solito li trovo poco "fotografabili"; questi cavoli rossi però eran così buoni che dovevo condividere la ricetta. In particolare la **mela verde**, Granny Smith per la precisione, l'ho aggiunta sia per dare colore e dolcezza e sia per dare un po' di acidità, oltre a quella del succo di limone, rendendo più gustosi i cavoli. Il Porto rosso inoltre ha dato un fantastico profumo e reso più gustoso il tutto. Non ho cotto a lungo per lasciare più croccanti sia le mele che il cavolo, se vi piacciono più morbidi basta che li cuociate qualche minuto ancora. Ecco quindi la facilissima ricetta per preparare questo **gustoso cavolo rosso stufato nel Porto con mele verdi**: **Ingredienti** un cavolo rosso due mele verdi Granny Smith quattro cipollotti mezzo bicchiere di Porto rosso un limone olio extra vergine di oliva sale e pepe Eliminare le foglie eventualmente danneggiate del cavolo, quindi tagliarlo a metà e poi tagliarlo a strisce, lavare sotto acqua corrente e scolare per bene. Pulire i cipollotti senza eliminare il verde, quindi tritarli. Iniziare a farli stufare con qualche cucchiaino d'olio in una pentola abbastanza capiente in quanto deve contenere il cavolo. Quando la parte bianca incomincia ad essere traslucida, aggiungere il cavolo rosso, salare e pepare a piacere, far andare cinque minuti con il coperchio mescolando ogni tanto. Nel frattempo levare il torsolo alle mele quindi tagliarle a fettine. Aggiungerle al cavolo e bagnare con mezzo bicchiere di porto rosso e il succo di limone. Cuocere per quattro o cinque minuti ancora facendo svaporare l'alcol del Porto rosso. Buona appetito a tutte e tutti. Dal blog [La piccola casa](#)