

Cavolo cappuccio con le acciughe

Scritto da Cristina Bruno

Domenica 31 Luglio 2011 00:00 - Ultimo aggiornamento Sabato 06 Agosto 2011 18:09

Cappuccio in salsa

Una ricetta per cucinare il cavolo cappuccio in un modo sfizioso. Gli ingredienti sono quelli dei [bigoli in salsa](#) e il risultato è piacevole.



Dosi per quattro persone: 1 cavolo cappuccio, 2 cipolle, 4 filetti di acciuga sott'olio, sale, pepe, olio.

Pulire il cavolo cappuccio e le cipolle e tagliarli a striscioline. Metterli in una pentola con il coperchio e cuocerli con un po' d'olio, sale e pepe. A fine cottura aggiungere i filetti di acciuga. Si possono servire caldi o anche freddi.