



Ingredienti

1 kg di cavolo cappuccio, pulito e tagliato a listarelle
3 spicchi di aglio
Brodo q. b.
Olio extravergine di oliva
Sale

Crauti *dorati*

Fate scaldare dell'olio, aggiungete gli spicchi di aglio schiacciati e lasciateli rosolare leggermente, levandoli appena prendono colore. Passate il cavolo sotto l'acqua, scolatelo e insaporitelo per qualche minuto nel soffritto; coprite con brodo o acqua calda, salate e cuocete a fuoco basso e pentola coperta, rimestando di tanto in tanto.

La bontà dei crauti dipenderà dalla pazienza della cottura degli stessi, quando assumono un colore dorato saranno pronti.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.