

Cavolo rosso con mele e spezie



Ingredienti:

1 cavolo rosso

1 mela

3 cucchiaini aceto di mele

1 cipolla

sale, alloro

Metti nella padella olio, dado vegetale e la cipolla tritata. Mescola il tutto, copri con MCSD e cuoci a fiamma alta finché si alza la calotta. Aggiungi cavolo rosso tagliato fine, mela a bastoncini o cubetti, 2-3 cucchiaini aceto di mele e alloro. Cuoci a fiamma alta finché esce il vapore, fiamma bassa 15 minuti, spento in autocottura 15 minuti.