

Cavolo con salsicce (*Couru sancrau*)



Ingredienti: un cavolo cappuccio, salsiccia, mezza cipolla, 2 acciughe salate, 2-3 cucchiari d'aceto, un cucchiaino di concentrato di pomodoro.

Tagliare finemente il cavolo, farlo rosolare insieme alla cipolla, quando è asciutto bagnarlo con acqua nella quale è stato sciolto il concentrato di pomodoro, finire di cuocere salando poco e aggiungendo la salsiccia tagliata a pezzetti.

A parte sminuzzare le acciughe nell'aceto, aggiungerle al cavolo e servire.

Ricetta di: *Germana Cassini*



[versione stampabile](#)

