



Cavolo rosso

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 1 Ore
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair V600 ab 2024

Il cavolo rosso, aromatico e succoso, con una nota agrodolce finemente bilanciata, si sposa perfettamente con l'autunno, gli arrosti e i piatti di selvaggina (vegetariana).

Ingredienti

- 1 kg di cavolo rosso, a strisciole sottili
- 1 mela aspra (ad es. Braeburn), grattugiate grossolanamente
- 1 cipolla, tritati finemente
- 1 CM di zucchero grezzo
- 1 CT di sale
- 150 ml di vino rosso forte (ad es. Merlot)
- 100 ml di brodo di verdura
- 50 ml di aceto di mele
- 2 CM di marmellata di mirtilli rossi
- 1 CM di amido di mais
- 5 bacche di ginepro
- 5 grani di pimento
- 4 chiodi di garofano
- 1 foglia di alloro
- 1 bastoncino di cannella
- 1 CM di burro o margarina, a pezzetti
- un po' di sale
- un po' di pepe





Preparazione

Mettere in una forma da forno il cavolo rosso, la mela, la cipolla, lo zucchero grezzo e il sale, mescolare. Mescolare il vino rosso e tutti gli ingredienti fino all'amido di mais in un recipiente graduato, versare sul cavolo rosso e mescolare. Mettere le spezie in una bustina di tè e aggiungerle. Distribuire i pezzi di burro sul cavolo rosso. Posizionare la forma su una griglia nella camera di cottura fredda e cuocere con aria calda umida a 140 °C per circa 1 ora. Mescolare a metà del tempo di cottura. Togliere il cavolo rosso, rimuovere il sacchetto delle spezie e condire con sale e pepe.

Aria calda umida 140 °C per 1 Ore

Consigli

Al posto del vino rosso, utilizzare 150 ml di succo d'uva scuro e 2 cucchiaini di aceto di vino rosso.

Accessori

Forma da forno con capacità di circa 2 l

Griglia

