Cavolo rosso

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	1 Ore
Porzioni	4
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 Grand dal 2022

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 striscioline 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 vegetale

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 cucchiai di aceto di vino rosso.

Accessori

Forma da forno con capacità di circa 2 l

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	05.08.2025