



Ricetta

Cavolo al forno con dip agrodolce

Così buono e così semplice.

15 min

Tempo di preparazione



40 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

DIP

1 dl **aceto di vino bianco**

100 g **zucchero di canna**

1 **1 peperoncino rosso privato dei semi e tagliato sottile**

½ mazzo **coriandolo tritato**

1/2 c **sale**

CAVOLO

2 **cavoli rossi in fette da 2 cm** **Di stagione**

2 C **olio d'oliva**

sale, pepe

Ecco come si prepara

1 di 3

DIP Far bollire l'aceto con lo zucchero, il peperoncino e il sale, ridurre a un terzo. Lasciar raffreddare e aggiungere il coriandolo.

2 di 3

CAVOLO Spennellare bene con l'olio e disporre sulla teglia.

3 di 3

COTTURA IN FORNO Cuocere sul ripiano intermedio del forno preriscaldato a 220 °C per 20–25 minuti, togliere dal forno. Distribuire il dip sul cavolo.

CONSIGLIO: se vi piace il cibo piccante, aggiungete 1–2 peperoncini piccanti.

