



Cavolo con wurstel in agrolce

Ingredienti

1/2 kg cavolo cappuccio rosso
4 wurstel medi (anche di pollo)
2 cipolle medie
2 spicchi di aglio
100 cc olio
100 cc di aceto buono
50 g zucchero di canna
sale

Sminuzzare l'aglio, tagliare finemente il cavolo e le cipolle e mettere il tutto in una capace padella con olio di oliva leggero (o di semi) e soffriggere fino a che il cavolo diviene tenero.

Aggiungere i wurstel tagliati a cubettini (prima per il lungo e poi per il trasverso).

Dopo alcuni minuti aggiungere, spolverizzando, il sale e lo zucchero, e versarci sopra l'aceto. Mescolare e cuocere fino a che l'aceto si sia asciugato.

Servire caldo accompagnato da birra fredda.