



Zuppa Di Cavolo Rosso Con Mele Caramellate In Crosta Di Pane

Dosi per 4 persone

Per la zuppa 1 cavolo rosso

4 mele granny smith

1 scalogno

30 gr circa di burro

1 cucchiaio di zucchero

olio d'oliva

mezzo bicchiere di vino rosso

sale qb

Per il pane:

800 gr di farina semintegrale

100 gr circa di pasta madre

acqua qb



PANE:

preparare l'impasto per il pane e formare 4 pagnotte. Disporle in 4 stampi rotondi del diametro di circa 15 cm. Fare lievitare per il tempo necessario (4/6 ore) e cuocere in forno molto caldo (250°)

una volta raffreddate le pagnotte tagliare la parte superiore e svuotare la mollica; questa potrà essere tostata per accompagnare la zuppa

ZUPPA:

Lavare due mele e tagliarle a dadi senza sbucciarle. Tritare lo scalogno, e tagliare il cavolo rosso a listarelle eliminando il cuore duro. In una pentola, scaldare due cucchiaini di olio d'oliva, aggiungere lo scalogno e far appassire sfumando con il vino rosso.

Aggiungere le mele e, quando si saranno leggermente colorate, il cavolo rosso. Salare e cuocere a fiamma alta mescolando bene.

Quando il cavolo sarà appassito, coprire il tutto con dell'acqua e far cuocere a fiamma media per 15 minuti.

Nel frattempo sbucciare le due mele rimaste e tagliarle a fettine spesse mezzo cm. Scaldare il burro in una padella antiaderente e farci saltare gli spicchi di mela, aggiungere lo zucchero e far cuocere finché le mele siano lievemente caramellate.

Disporre la zuppa nelle pagnotte svuotate e tostate. Disporre le mele sopra

Circolo Ricreativo Sociale Società Cooperativa

Mandala 2.0

☎ 339 72 95 368 ✉ info@mandalabuscate.it www.mandalabuscate.it