

Costolette Agrodolci Con Cavolo

Posate la carne nella grande padella fredda. Fatela rosolare a calore medio dalle due parti. Mescolate a parte (per 6 costolette di maiale): 1 cipolla tritata, 1 tazza di succo di pomodoro, 1/4 di tazza d'aceto, 2 cucchiari di salsa di soia, 1 cucchiaino di zucchero, 1/4 di cucchiaino di sale, 1/4 di cucchiaino di pepe e versate questa preparazione sulla carne. Coprite la padella. Fate cuocere a fuoco medio fino a formazione della strato d'acqua. Riducete il calore al minimo e lasciate cuocere ancora per 30 minuti. Ora, aggiungete 5 tazze di cavolo grattugiato. Ricoprite la padella e cuocete ancora 10 minuti dal momento che lo strato d'acqua si sar? riformato. Ritirate le costolette. Rimestate il cavolo nella salsa e servite subito.

Ingredienti

6 Costolette Di Maiale
1 Cipolla Tritata
1 Tazza Succo Di Pomodoro
1/4 Tazza Aceto Di Vino
2 Cucchiari Salsa Di Soia
1 Cucchiaino Zucchero
1/4 Cucchiaino Sale
1/4 Cucchiaino Pepe
5 Tazze Cavolo Grattugiato

Note

Preparazione: 45 minuti.