

# Crauti Al Pomodoro

Tagliate i crauti a fili sottili, salateli, zuccherateli, aggiungete dell'aceto e un po' di cumino, mescolate il tutto e lasciate marinare per mezz'ora circa. Friggete nello strutto le cipolle tagliate a fili, aggiungete il concentrato di pomodoro, l'aglio schiacciato e la paprica, dopodich? spegnete con il vino bianco. A questo punto aggiungete i crauti, versatevi sopra il brodo e cuocete. Non appena i crauti sono morbidi, cospargeteli di farina, aggiungetevi i pezzetti di pomodoro, continuate la cottura e condite.

## Ingredienti

750 G Crauti  
100 G Cipolle  
30 G Strutto  
Sale  
Zucchero  
Pepe  
Cumino  
10 Cl Vino Bianco  
10 Cl Brodo Di Manzo  
20 G Farina  
1 Spruzzata Aceto Di Vino  
1 Spicchio Aglio  
2 Cucchiaini Concentrato Di Pomodoro  
1 Cucchiaino Paprica  
120 G Pezzi Di Pomodoro Pelati E Senza Semi

## Note

Preparazione: 35 minuti.