Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com

92

Ricetta numero novantadue

Cavolo rosso con kumquats

Un piatto così buono da diventare subito un secondo vegetariano.
Da accompagnare con polenta, ceci o couscous!

Ingredienti per 4 persone

120 g di kumquat	tuffare i frutti interi nell'acqua bollente, riportare a bollore, scolarli e raffreddarli in acqua fredda (così perdono parte del loro amaro).
	Tagliarli a metà trasversalmente, eliminare con cura i semi e dividerli ancora a metà o in quarti. Un lavoro da certosini!
600–700 g di cavolo rosso pulito	tagliare a striscioline sottili,
1 cipolla	tagliare a dadini.
2 cucchiai di burro e 1 cucchiaio d'olio d'oliva	scaldare in una pentola capiente, unire la cipolla e farla appassire,
3 cucchiai di zucchero	aggiungere insieme ai kumquat, mescolare continuamente e far caramellare leggermente.
succo di un'arancia 4 cucchiai di aceto balsamico 1 foglia d'alloro.	unire insieme a e
	Aggiungere subito il cavolo, girarlo con cura e insaporire con sale, pepe, cannella (importante!) e un po' di chiodi di garofano in polvere. Anche un pizzico di peperoncino non guasta.
3 dl d'acqua	unire, coprire e girare di tanto in tanto. Se necessario, aggiungere altra acqua. Lasciar sobbollire per 45–60 minuti.



IL CONSIGLIO DI VERONICA

Questo piatto ci è stato ispirato dai kumquat freschi (o mandarini cinesi) di un albero che cresce in un angolo riparato di Massa Marittima – e da qualche ricerca in rete. Comprate kumquat bio di provenienza europea, oppure usate le mele cotogne!