



Ripieno per ravioli di cavolo

[Del 10/02/2006 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

Ingredienti: 800 g di cavolo, 2 cipolle, 1 cucchiaio di burro, sale e pepe.

Fate cuocere il cavolo in poca acqua. Tenete la pentola coperta finché non si raggiunge l'ebollizione, quindi togliete il coperchio e continuate a cuocere. Nel frattempo fate soffriggere 2 cipolle tritate con un cucchiaio di burro o di lardo. Scolate il cavolo, tritatelo finemente e aggiungetelo alla cipolla, quindi condite con sale e pepe. A questo punto si possono preparare i ravioli - per la cottura vedere "Ripieno per ravioli di carne".

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]