

SECONDI PIATTI

Bamberger Krautbraten

LUOGO: **Europa / Germania**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **90 min** COTTURA: **75 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

CAVOLO (bianco) - 500 gr
CARNE DI MAIALE tagliata a dadini - 250 gr
CARNE MACINATA DI VITELLO (mista) - 500 gr
SPECK 8 fette
VINO BIANCO 1 bicchiere
STRUTTO 2 cucchiari da tavola
CIPOLLE tritate - 2
CUMINO 1 cucchiaino da tavola
STRUTTO 1 cucchiaino da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Mettete sul fuoco una pentola abbastanza capiente da poter contenere il cavolo.

Togliete al cavolo le foglie esterne più brutte e fatelo bollire intero per 10 minuti.



2 Una volta scolato, conservate 12 foglie intere del cavolo ed affettate sottilmente il resto.

In una padella fate scaldare lo strutto e fatevi rosolare le cipolle tritate finemente, quindi unitevi tutta la carne (sia quella tritata che quella a dadini) e fate rosolare anch'esso.



3 Quando la carne si sarà ben rosolata, aggiungete alla padella il cavolo affettato, il cumino, il sale ed il pepe.



- 4 Sfumate la preparazione con il vino bianco e, quando evaporato completamente, incoperchiate la padella e lasciate cuocere per almeno 10 minuti.



- 5 Nel frattempo ungete uno stampo da forno e foderatelo con le foglie intere del cavolo messe da parte.

Trasferite il composto di carne nello stampo e ricoprite il tutto con le rimanenti foglie di cavolo.



- 6 Guarnite la superficie del tortino con le fettine di speck.



7 Infornate il tutto a 200°C per 45 minuti.