

SECONDI PIATTI

Caponét

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 12 foglie d'alloro o di fiori di zucchini
- 200 g di salame cotto
- 200 g di arrosto di maiale
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 2 uova fresche
- 30 g di formaggio grana grattugiato
- un po' di sale e pepe
- abbondante olio per friggere

PREPARAZIONE

1 Lavate ed asciugate le foglie di cavolo.

Tritate il salame cotto e la carne di maiale, poi mescolateli con le uova sgusciate, il formaggio grattugiato, l'aglio ed il prezzemolo tritati, aggiungendo un po' di sale e pepe.

Con il composto, farcite le foglie di cavolo, legandole se necessario con un filo. Portate a

bollore l'olio in una padella di ferro e ponetevi a friggere i caponét, che andranno serviti caldissimi.