

SECONDI PIATTI

## Cavolo ai marroni e salsicce

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

1 cavolo intero  
500 g di marroni  
500 g di salsiccia

### PREPARAZIONE

- 1 Prendete un cavolo intero e fatelo imbianchire, prendete i marroni che avrete precedentemente lessato e passato e saltateli in padella con il ripieno della salsiccia. Distribuite un cucchiaino ricco di ripieno su ciascuna foglia di cavolo, quindi avvolgete in modo da ottenere dei "fagottini" che cuocerete a la "braise". Sgocciolate e servitelo con una salsa tritata o un'essenza.