

SECONDI PIATTI

Involtini di cavoli ripieni

LUOGO: **Europa / Ucraina**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

- 1 testa intera di cavolo (circa 2 kg)
- acqua salata bollente
- 1 cipolla
- tritata
- 2 cucchiai d'olio
- ½ kg di carne di manzo tritata
- 200gr di carne di maiale tritata
- 1 ½ tazze di riso cotto
- 1 cucchiaino di sale
- ¼ cucchiaino di pepe
- 2 scatole (300gr) di passata di pomodoro
- 2 ½ tazze d'acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Rimuovere il cuore dal cavolo. Mettere l'intera testa in una pentola ampia riempita con acqua salata bollente. Coprire; cuocere per 3 minuti, o fino a che si ammorbidisca

sufficientemente per togliere le foglie una ad una (circa 30). Tagliare il centro spesso da ciascuna foglia.

Tritare il cavolo rimanente. Saltare la cipolla nell'olio. Aggiungere la carne, il riso, il sale ed il pepe. Miscelare completamente. Mettere un cucchiaino pieno di preparato di carne su ciascuna foglia di cavolo. Piegare ciascun lato e arrotolare. Assicurare con degli stuzzicadenti. Mettere metà del cavolo tritato sul fondo di un forno danese. Riempire con piani di involtini di cavolo. Coprire con il cavolo tritato rimanente. Miscelare la passata di pomodoro con dell'acqua, miscelare fino a che diventi omogeneo. Versarlo sugli involtini di cavolo. Coprire e portare ad ebollizione. Ridurre il fuoco e sobbollire per 1 ½ ore. Servire gli involtini con la salsa.