

SECONDI PIATTI

Involtini di cavolo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Finlandia*

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



**1 GROSSO CAVOLO BIANCO, ACQUA, SALE
1 CUCCHIAINO PER OGNI LITRO. RIPIENO**

400gr di maiale o manzo magro tritato

1 cipolla

½ tazza di liquido di cottura del cavolo

1 tazza di cavolo tritato

1 tazza di riso lessato

1 cucchiaino di sale

¼ di cucchiaino di pepe bianco

1 cucchiaino di maggiorana. Guarnitura

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il gambo dal cavolo e cuocerlo in acqua salata fino a che le foglie diventino soffici. Si può anche staccare le foglie esterne non appena si ammorbidiscono. Disporre il cavolo cotto in una grossa pentola. Staccare le foglie una alla volta e tritare le foglie interne più

piccole per il ripieno.

Tritare finemente le cipolle e friggerle in poco olio fino a che diventino trasparenti e non dorate. Miscelare la carne, il riso, il cavolo tritato e il condimento creando un impasto soffice. Se il preparato è troppo denso, aggiungere un po' dell'acqua di cottura del cavolo. Appiattire le foglie del cavolo. Versare un cucchiaino pieno di ripieno nella foglia ed avvolgerlo con la foglia.

Mettere gli involtini uno di fianco all'altro in una teglia, versarci sopra dello sciroppo ed un po' di grasso.

Cuocere gli involtini al forno per 1 ora a 200°C. A metà cottura girare gli involtini e inumidirli ogni tanto con l'acqua di cottura del cavolo.

Prendere il succo dalla teglia e addensarlo con un po' di farina mista ad acqua. Aggiungere un po' di crema. Servire gli involtini di cavolo con patate lesse.