

SECONDI PIATTI

Involtini di cavolo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Ucraina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 1 testa intera di cavolo (circa 1.5kg)
- acqua bollente
- ½ kg di manzo tritato
- 200gr di vitello tritato
- ¾ tazza di cipolla tritata
- ½ tazza di riso precotto in scatola
- 1 uovo
- sbattuto
- 1 cucchiaino di sale
- ¼ cucchiaino di pepe
- 5 fette di pancetta
- 1 scatola (400gr) di pomodori o crauti
- 1/3 tazza di brodo
- ½ cucchiaino di zucchero
- ¼ cucchiaino di sale
- ¼ cucchiaino di pepe.

PREPARAZIONE

1 Rimuovere il cuore del cavolo, mettere l'intera testa in una pentola ampia riempita con acqua bollente. Coprire con un coperchio, cuocere per 3 minuti. Rimuovere le foglie esterne che si sono ammorbidite. Ripetere fino a che tutte le foglie più larghe siano state rimosse (circa 20 foglie). Tagliare il centro spesso da ogni fetta. Saltare la carne con le cipolle per 5 minuti. Rimuovere dal fuoco. Incorporare il riso, l'uovo, 1 cucchiaino di sale e $\frac{1}{4}$ di cucchiaino di pepe.

Mettere 3 cucchiaini di preparato di carne in ciascuna foglia di cavolo. Arrotolare ciascuna foglia, piegando le estremità verso il centro. Chiudere bene con degli stuzzicadenti in legno. Mettere ogni rotolo a pancia in giù in una padella ampia e infornare in un forno Danese. Disporre le foglie di pancetta sugli involtini di cavolo. Miscelare i pomodori, il brodo, lo zucchero, $\frac{1}{4}$ cucchiaino di sale e $\frac{1}{4}$ cucchiaino di pepe. Versare sugli involtini di cavolo. Coprire con il coperchio, sobbollire per circa 1 ora girandoli occasionalmente.