

SECONDI PIATTI

Involtini di cavolo in salsa di funghi

LUOGO: [Europa](#) / [Ucraina](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [75 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RISO 150 gr
CARNE MACINATA DI MANZO o vitello -
200 gr
CARNE MACINATA DI MAIALE 200 gr
CAVOLO 1
BRODO DI MANZO 2 tazze
BURRO 2 cucchiari da tavola
CIPOLLE tritata - 1
CREMA DI FUNGHI 300 gr
SPICCHIO DI AGLIO (schiacciato)
facoltativo - 1
SALE 1 cucchiaino da tè
PEPE NERO 1 presa
ACQUA bollente -

PREPARAZIONE

1 In una padella ampia fate scaldare il burro e saltatevi la cipolla e l'aglio per circa 5 minuti.

Aggiungete alla padella il riso, i due tipi di carne, il sale e il pepe.



2 Fate soffriggere il tutto e mescolate per amalgamare gli ingredienti; rimuovete dal fuoco.

Rimuovete il cuore dal cavolo e trasferite la testa di cavolo in una pentola capiente con tanta acqua bollente da coprire il cavolo.



3 Incoperchiate la pentola e fate scottare il cavolo per 3 minuti.

Prelevate la testa di cavolo dalla pentola e rimuovete le foglie esterne che saranno più morbide; ripetete l'operazione fino a che tutte le foglie più grandi si siano ammorbidite e siano state tolte dalla testa di cavolo.

Incidete la parte più dura delle foglie di cavolo.



4 Prendete una grossa foglia di cavolo per volta e disponete al centro di questa un cucchiaio di ripieno precedentemente preparato. Coprite il ripieno con una foglia di cavolo più piccola; piegate i lembi e arrotolate l'involtino.



5 Ripetete questa operazione fino ad esaurire tutti gli ingredienti.

Disponete, creando al massimo due strati, gli involtini appena realizzati in una grossa casseruola adatta alle cotture in forno o in una teglia.

In una ciotola a parte unite il brodo di manzo e la zuppa di funghi, quindi versate il composto sugli involtini.





6 Infornate la casseruola o la teglia a 170°C per circa un'ora.