

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patate ha?ubcy con funghi

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



### INGREDIENTI

500g di cavolo fresco  
3 patate  
400g di funghi bolliti (oppure 200g di funghi essiccati)  
2 cipolle  
3-4 cucchiai d'olio vegetale  
½ tazza di panna acida o salsa di panna acida

### PREPARAZIONE

**1** Pulite il cavolo, tagliate la radice e bollitelo in acqua salata fino a metà cottura. A questo punto separate le foglie e schiacciatele leggermente.

Preparate il ripieno come segue:

bollite le patate bollite, schiacciatele e miscelatele con le cipolle dorate ed i funghi.

Disponete un po' del ripieno in ciascuna foglia di cavolo e piegate la foglia sopra il ripieno per formare un involtino.

Dorate gli involtini di cavolo e trasferiteli su di una teglia. Versateci sopra della panna acida o della salsa di panna acida e finite la cottura stufando il tutto.