

SECONDI PIATTI

# Rakot Kaposta

LUOGO: Europa / Ungheria

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



## INGREDIENTI

- 500 gr di carne di maiale macinata
- 50 gr di pancetta affumicata
- 750 gr di salsicce
- 500 gr di cavoli lessati
- 750 gr di riso
- 1 cipolla
- paprika
- sale e pepe
- maggiorana
- ¼ di litro di panna.

## PREPARAZIONE

1 Fare, in una grande teglia rettangolare, degli strati, iniziando con foglie di cavolo lesate, carne, pancetta, cipolla tagliata a fettine sottilissime, salsiccia a pezzi, riso, paprika, pepe, maggiorana e un po' di panna liquida. Andare avanti così fino a terminare con foglie di cavolo e panna. Cuocere in forno ben caldo per circe un ora.