

SECONDI PIATTI

Caponet

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

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



INGREDIENTI

Avanzi di carne bollita o arrosto
uova q.b.
salame cotto a piacere
foglie grandi di cavolo
mollica di pane ammorbidita nel latte
parmigiano.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare la carne ed il salame, amalgamare con le uova, la mollica di pane, il parmigiano, sale. Fate scottare per qualche minuto le foglie di cavolo in acqua bollente, stendetele su un canovaccio per farle asciugare. Fate con il trito delle palline che avvolgerete con le foglie di cavolo, date la forma di un involtino e friggeteli in olio caldo.