

SECONDI PIATTI

Rambasicci

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Friuli-Venezia Giulia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE DI MAIALE macinata - 300 gr
CARNE DI MANZO macinata - 300 gr
PARMIGIANO REGGIANO 25 gr
PANGRATTATO 1 cucchiaio da tavola
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
BRODO DI CARNE 100 ml
CAVOLO VERZA 500 gr
PAPRICA 1 cucchiaio da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Sbollentate le foglie di verza per qualche minuto in acqua bollente, quindi asciugatele con un telo.



- 2 In una ciotola unite i due tipi di carne, aggiungete un pizzico di sale, l'aglio tritato e la paprica ed amalgamate gli ingredienti.



- 3 Stendete le foglie di verza e disponetevi dentro un po' di composto.



4 Arrotolate la foglia e fermatela con gli stuzzicadenti.



5 Scaldate in una padella dell'olio, del burro e fate soffriggere della cipolla tagliata fine.

Quando la cipolla inizia a prendere colore, unitevi gli involtini.



6 Aggiungete del brodo.



7 A cottura quasi ultimata spolverizzate con il formaggio grattugiato e il pangrattato.

