

Cavolo ripieno

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min
 Cottura: 30 min
 Dosi per: 6 persone
 Costo: Medio
 Difficoltà: Elevata

Il cavolo ripieno è un secondo piatto particolarmente sostanzioso e molto saporito. La separazione delle foglie del cavolo rende la sua preparazione un po' complicata e delicata per mani non proprio esperte.

La cottura in pentola a pressione del cavolo ripieno è molto veloce però, se non si dispone di questo tipo di pentola, si può cuocere in normale tegame, allungando i tempi di cottura. Il cavolo ripieno è un piatto dal sapore molto spiccato, per cui più adatto agli adulti che ai bambini.



Ingredienti per 6 persone

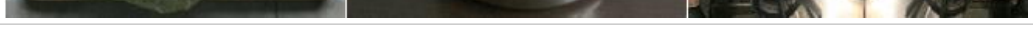
>> Alloro 1 foglia	>> Pangrattato 2 cucchiari
>> Brodo vegetale 300 ml	>> Pepe in grani 4
>> Carne bovina di vitello tritata 400 gr	>> Sale 2 cucchiaini
>> Cavolo cappuccio verza 1	>> Uova 1
>> Cipolle dorata 1	>> Vino bianco 100 ml
>> Latte fresco intero 100 ml	>> Maionese 150 ml

Preparazione



Tagliate leggermente la base del cavolo per far sì che rimanga in piedi. Aprite piano piano le foglie cercando di non romperle; basta un piccolo spazio, nel quale successivamente metterete il ripieno. In una ciotola, sbattete l'uovo con il vino, il sale ed il pangrattato; aggiungete il latte e la carne trita e mescolate bene.





Farcite le foglie del cavolo con la carne. E' possibile legare il cavolo per evitare che si apra durante la cottura. Mettete nella pentola il brodo vegetale, l'alloro, il pepe e la cipolla tagliata a spicchi. Sistemate il cavolo dentro la pentola. Cuocete per mezz'ora da quando il vapore comincia a fuoriuscire. Il tempo di cottura con la pentola a pressione dipende da ogni tipo di pentola. Controllate la cottura incidendo un coltello nel centro; il cavolo sarà pronto quando sarà morbido dentro; Tirate fuori il cavolo dalla pentola e tenetelo al caldo. Portate ad ebollizione la salsa e fatela ridurre di $\frac{1}{4}$. Servite il cavolo caldo, tagliato a fettine decorato con un cucchiaino di maionese e la salsa.

Consiglio

Se ritenete che sia troppo complicato aprire le foglie del cavolo (perchè troppo compatte), potete provare a tagliarlo a metà, svuotarlo un po' per creare un buco da farcire con il ripieno, quindi riunire le due metà e legarle assieme con uno spago da cucina.