

CAVOLO FARCITO AL VAPORE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 verza da 1600 g,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 60 g di burro,
- 1 cipolla,
- 500 g di prosciutto cotto,
- 250 g di funghi coltivati,
- 30 g di riso,
- 1/2 peperone rosso,
- 1 cucchiaino di origano secco,
- 2 cucchiai di formaggio grattugiato,
- 1 cucchiaio di succo di limone,
- sale,
- pepe.

Fate cuocere il riso.

Fate bollire in un recipiente dell'acqua salata.

Togliete le foglie esterne del cavolo e levate una calotta di 10 cm di diametro sulla parte superiore del cavolo. Svutatene i 3/4.

Fate scottare il cavolo quando l'acqua bolle, a recipiente coperto, badando che la cavità sia piena di acqua.

Sgocciolate il cavolo e raffreddatelo sotto l'acqua corrente.

Poi lasciatelo sgocciolare a fondo.

Tritate il peperone.

Mondate i funghi, lavateli e asciugateli.

Sbucciate e tritate la cipolla.

Fate scaldare l'olio e la metà del burro, poi fatevi dorare la cipolla a fuoco vivo mescolando.

Abbassate il fuoco e aggiungete nella teglia il prosciutto, i funghi, il peperone e l'origano.

Scolate il riso e unitelo.

Mescolate e lasciate cuocere da sette a dieci minuti mescolando di tanto in tanto.

A questo punto aggiungete il formaggio grattugiato e il succo di limone, salate e pepate.

Riempite il cavolo svuotato con il composto, cospargetelo di fiocchetti di burro e copritelo con carta pergamenata o di alluminio imburrate.

Mettete lo scolaverdure su una grande pentola di acqua bollente.

Mettete il cavolo nello scolaverdure, coprite e lasciate cuocere da venti a venticinque minuti a vapore, fino a quando il cavolo è cotto ma ancora sodo.

Servite subito.