

CAVOLO RIPIENO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolo piccolo,
- 50 g di burro,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 350 g di salsiccia,
- 1 cucchiaino di erbe aromatiche secche,
- 100 g di pangrattato bianco,
- 50 g di gherigli di noci,
- 1 uovo,
- sale,
- pepe.

Rassodate l'uovo, raffreddatelo sotto l'acqua fredda corrente.

Portate a ebollizione una pentola di acqua salata.

Eliminate dal cavolo tutte le foglie esterne deteriorate o macchiate fino a dargli una forma tonda.

Immergetelo per quattro minuti circa nell'acqua bollente, sgocciolatelo.

Posate il cavolo su un tagliere.

Servendovi di due cucchiai aprite le foglie per formare una cavità al centro.

Tagliate con un coltello ben affilato da pompelmo il centro del cavolo, badando a non bucare la base.

Tritate finemente il cuore del cavolo che avete prelevato.

Mondate la cipolla e tritatela finemente.

Mondate l'aglio e schiacciatelo.

Fate sciogliere metà del burro in una grande padella e rosolatevi a fuoco moderato la cipolla per tre minuti, badando a non farla cuocere troppo.

Aggiungete quindi l'aglio e mescolate per un minuto.

Aggiungete la salsiccia e mescolate finché diventa dorata; incorporate le erbe e metà del pangrattato, salate e pepate; aggiungete il cavolo tritato, salate e pepate.

Portate dell'acqua a ebollizione.

Farcite il cavolo con la preparazione, chiudetelo e avvolgetelo in un foglio di alluminio.

Versate dell'acqua bollente nel fondo di una pentola a vapore, disponete il cavolo impacchettato nel cestello, coprite.

Fate cuocere per un'ora e trenta minuti, aggiungendo dell'acqua bollente nella casseruola se necessario.

A cottura ultimata, sgusciate l'uovo sodo.

Tritate separatamente uovo e noci.

Fate sciogliere il burro rimanente in una padella, aggiungete le noci e il resto del pangrattato, mescolate bene a fuoco moderato, unite l'uovo sodo.

Togliete il cavolo farcito dall'involucro di alluminio, posatelo su un piatto di servizio caldo e copritelo con la miscela di noci, pangrattato e uovo.

Servite molto caldo.