

436. CAVOLO RIPIENO

Prendete una grossa palla di cavolo cappuccio o verzotto, nettatela dalle foglie dure della superficie, paregiatele il gambo e datele mezza cottura in acqua salata. Mettetela capovolta a scolare, poi aprite le foglie ad una ad una fino al grumolo di mezzo e sul medesimo versate il ripieno; tirategli sopra tutte le foglie per benino, chiudetelo tutto e fategli una legatura in croce.

Il ripieno potete farlo con vitella di latte stracottata sola, od unita a fegatini e animelle, il tutto tritato fine. Per aggraziare e render delicato il composto, aggiungete un poco di balsamella, un pizzico di parmigiano, un rosso d'uovo e l'odore di noce moscata. Terminate di cuocere il cavolo nel sugo del detto stracotto, aggiungendovi un pezzetto di burro, con fuoco leggero sotto e sopra.

Non volendo riempire il cavolo intero, si possono riempire le foglie più larghe ad una ad una avvolgendole sopra sé stesse a guisa di tanti rocchi.

Alla balsamella può supplire una midolla di pane inzuppata nel brodo o nel sugo.