



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Rambasici (*involtini di carne e verza*)



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 10 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, ciotola, tegame con coperchio**

Ingredienti

- 300 gr di carne di maiale macinata
- 200 gr di carne di manzo macinata
- 60 gr di montasio stagionato grattugiato
- 50 gr di pangrattato
- 1 verza
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla
- 300 ml di brodo di carne
- 20 gr di burro
- 1 pizzico di paprica
- 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Rambasici (involtini di carne e verza)

Passo 1.

Cuocete le foglie del cavolo cappuccio (devono essere almeno 12) in abbondante acqua sala e scolatele al dente.

Passo 2.

Asciugatele con carta assorbente e disponetele sul piano da lavoro ben aperte.

Passo 3.

Amalgamate in una ciotola i due tipi di carne, lo spicchio d'aglio tritato, sale, pepe e un pizzico di paprica.

Passo 4.

Disponete un po' del composto su ogni foglia e chiudetele per formare degli involtini, sigillate con dello spago da cucina.

Passo 5.

Fate soffriggere in un tegame la cipolla tagliata sottilmente o frullata con 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva e una noce di burro, aggiungete gli involtini, fateli rosolare quindi versate il brodo nel tegame e coprite con un operchio.

Passo 6.

Fate cuocere 50 minuti, a fine cottura spolverizzate gli involtini col pangrattato e il formaggio grattugiato mescolati.

Passo 7.

Serbite i rambasici ben caldi accompagnati dal fondo di cottura.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)