



Involtini di cavolo ripieni di maiale

Ingredienti

Ingredienti:

1 fegato di maiale (2kg circa)
200g di mele
250g di uvetta
1 cucchiaio di spezie Piemonte
1 cucchiaio di cannella
400g di grissini
200g di pancetta
500g di zucchero
un pizzico di sale
1 cavolo
1/4 di litro di vino bianco
burro



Preparazione

Tirare il fegato di maiale e la pancetta e metterli in una ciotola, unirvi le mele tritate, l'uvetta, le spezie, lo zucchero, i grissini pestati, un pizzico di sale e mescolare bene il tutto. Scottare le foglie di cavolo in acqua bollente per pochi minuti, sgocciolarle e asciugarle. Disporre su ogni foglia di cavolo un poco di ripieno e arrotolarle su se stesse. Sistemare gli involtini in una casseruola con il burro, farli dorare da ambo le parti, coprirli con il vino e continuare la cottura a fuoco dolce per 40 minuti circa.

