

CAVOLO BRASATO FARCITO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 cavolo cappuccio di 1 kg,
- 2 cipolle grandi,
- 40 cl di brodo di manzo concentrato,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 rametto di timo,
- 1 foglia di alloro,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva (o strutto).

Per la farcia:

- 125 g di pasta di salame,
- 125 g di carne di manzo tritata,
- 50 g di mollica di pane sbriciolata,
- 10 cl di latte,
- 1 cipolla,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva (o strutto),
- 1 pizzico di noce moscata,
- 1 pizzico di chiodo di garofano in polvere,
- 1 pizzico di cannella,
- 1 pizzico di peperoncino di Caienna,
- sale,
- pepe.

Portate a ebollizione una pentola di acqua salata.

Togliete il torsolo e le foglie dure o appassite del cavolo; lasciatelo intero.

Fatelo bollire per trenta minuti.

Nel frattempo, preparate la farcia: bagnate la mollica di pane con il latte.

Mondate e tritate la cipolla.

Scaldare l'olio e lo strutto in una padella, rosolatevi la cipolla due minuti, aggiungete la pasta di salame e la carne. Lasciate cuocere cinque minuti, mescolando.

Versate la preparazione in una grande terrina, aggiungete il pane bagnato nel latte, le spezie, sale e pepe.

Mescolate bene.

Quando il cavolo avrà sobbollito trenta minuti sgocciolatelo in un colapasta, raffreddatelo sotto l'acqua corrente e sgocciolatelo di nuovo accuratamente.

Posatelo sul piano di lavoro, scostate le foglie e togliete la parte dura del cuore senza romperlo.

Riempite con la farcia la cavità ottenuta, richiudete il cavolo e legatelo stretto.

Scaldare il brodo di manzo.

Mondate e tritate le cipolle.

Scaldare l'olio o lo strutto in una grande casseruola dal fondo spesso.

Aggiungete la cipolla, rosolatela due o tre minuti, cospargete di farina, mescolate due minuti a fuoco dolce, aggiungete il

brodo, il timo e l'alloro.

Disponete il cavolo farcito nella casseruola, coprite ermeticamente e lasciate cuocere un ora e venti minuti a fuoco molto dolce, aggiungendo un po' di brodo a fine cottura se il liquido evapora completamente.

Per servire, disponete il cavolo su un piatto di servizio e togliete il filo.

Bagnate con il sugo di cottura.