

# Cavolo Brasato Farcito

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. Scaldate 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. Scaldate il brodo di manzo. Mondate e tritate le cipolle. Scaldate 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.

## Ingredienti

1 Cavolo Cappuccio Di 1000 G  
2 Cipolle Grandi  
40 Cl Brodo Di Manzo Concentrato  
1 Cucchiaino Farina  
1 Rametto Timo  
1 Foglia Alloro  
3 Cucchiaini Olio D'oliva (o Strutto)  
Per La Farcia:  
125 G Pasta Di Salame  
125 G Carne Di Manzo Tritata  
50 G Mollica Di Pane Sbriciolata  
10 Cl Latte  
1 Cipolla  
2 Cucchiaini Olio D'oliva (o Strutto)  
1 Pizzico Noce Moscata  
1 Pizzico Chiodo Di Garofano In Polvere  
1 Pizzico Cannella  
1 Pizzico Peperoncino Di Caienna  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 25 minuti. Cottura: 120 minuti.