



Ingredienti:

- 1 cavolo capuccio
- 1 piccola cipolla
- delle fettine di arista di maiale
- salsiccia di tacchino
- sale
- pepe
- rosmarino
- aglio
- vino bianco
- del radicchio di Treviso
- cipolla dorata
- farina di riso e 00 per la pastella
- olio di arachide per friggere

Preparazione:

Stufare il cavolo capuccio con la cipolla.

Prendere le fettine di carne, salarle e mettere sopra ad ognuna un pò di capuccio stufato e un pezzetto di salsiccia.

Avvolgere a bauletto e legarlo con dello spago da cucina.

Rosolare in poco olio, sfumare con il vino, aggiungere del rosmarino e uno spicchio d'aglio, aggiustare di sale e pepe.

Cuocere per circa ½ ora.

Accompagnare con radicchio e cipolle fritte in pastella. (4 cucchiaini di farina di riso, 4 cucchiaini di farina 00, acqua q.b.)