

Ingredienti:

- 250 gr. petto di pollo
- 1 salsiccia
- 1 cipolla piccola
- prezzemolo
- sale e pepe
- paprica dolce q.b.
- ½ bicchiere di vino bianco
- 16 foglie di cavolo capuccio

Preparazione:

Sbollentare le foglie del capuccio per 2 minuti, il tempo che si ammorbidiscano.

Macinare il pollo assieme alla salsiccia, salare e pepare, aggiungere la paprica la cipolla e il prezzemolo tritati.

Preparare con la carne 8 polpette e avvolgere ognuna con 2 foglie di cavolo.

Scaldare poco olio in una padella, aggiungere gli involtini e cuocere per circa ½ ora rigirandoli spesso.

Aggiungere a ½ cottura il vino.