



ROMANIA

# Sărmăluțe cu varză

Ricetta di Ionela Trifan

Questi involtini in Romania si preparano con la verza in salamoia, ma si possono utilizzare anche le foglie di verza fresca oppure le foglie di vite quando sono ancora tenerissime.

## INGREDIENTI (per 8 persone)

Foglie di verza

1 kg di carne macinata (300 g di vitello, 300 g di pollo, 400 g di maiale)

2 cipolle

2 bicchieri di salsa di pomodoro

Sale e pepe

2 uova

Prezzemolo

1 bicchiere di riso

Un po' di pangrattato

## PROCEDIMENTO

Amalgamare la carne con le cipolle tagliate finemente, il riso, le uova, il pangrattato, un bicchiere di salsa di pomodoro, il prezzemolo tritato, il sale e il pepe.

Dividere le foglie di verza in 4 parti, e con ogni parte preparare un involtino che va chiuso ai bordi .

Sistemare gli involtini in una pentola capiente, coprirli con un po' di verza tritata e acqua. Cuocere dapprima a fuoco vivace, poi abbassare la fiamma e proseguire la cottura fino a quando il riso non è quasi pronto.

A questo punto aggiungere un bicchiere di salsa di pomodoro e proseguire la cottura per altri 15-20 minuti.