

Ingredienti:

6 foglie di cavolo bollite in acqua salata fino a metà cottura

400 gr di arrosto di vitello, tritato (anche avanzato da precedenti preparazioni)

uno spicchio di aglio tritato fine

una foglia di alloro, rosmarino, una piccola cipolla tritata fine

tre uova intere

due fette di salame tritate

50 gr di formaggio grana grattugiato

la mollica di un panino raffermo ammollata in un po' di latte

sale, pepe, olio

Preparazione:

Impastare la carne, il salame, le uova, il formaggio ed i vari gusti indicati. Preparare con le foglie di cavolo dei rotoli ripieni dell'impasto. Questi rotolini "Capunet" vengono fritti in olio fumante e serviti caldissimi.