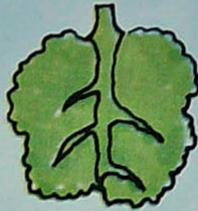


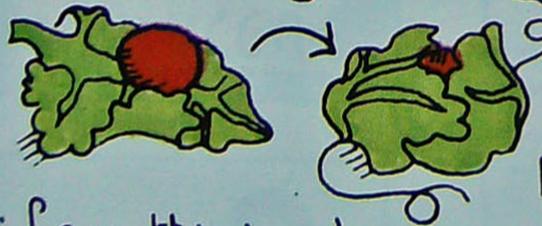
fagottini di Simhā Torā

Ingredienti : 12 foglie di cavolo verza, 400 g. di carne macinata, $\frac{1}{2}$ cipolla, 1 uovo, 2 cucchiaini di pangrattato bagnato col brodo, 1 tazza di salsa di pomodoro, $\frac{1}{2}$ bicchiere d'olio.

1) Scottare le foglie di cavolo per 2-3 minuti in acqua bollente e porle a scolare.



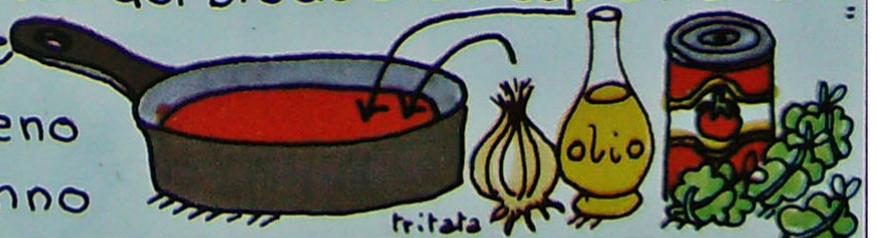
2) In una terrina, preparare un impasto con la carne macinata, l'uovo, il pane, sale e pepe. 3) In ogni foglia di cavolo porre una polpettina di questo impasto e legare l'involtino con un giro di filo bianco.



4) In una teglia, porre cipolla tritata e olio e far rosolare leggermente. Unire la salsa di pomodoro e

i fagottini e bagnare con del brodo che li copra. Far cuocere molto lentamente

a teglia coperta per almeno 2 ore. Quando saranno



cotti, i fagottini dovranno essere rimasti in un sugo denso. Posarli, dopo aver tolto il filo, su un piatto da portata, coperti col loro sugo. Se fosse necessario, aggiungere un po' di brodo durante la cottura.