



Ricetta N. RE000316

Registrata in data 14 Mar 2016 alle ore 09:15

da GERARDO MODUGNO



## Cavolo alla Polonese di Monzù Gerardo Modugno

Come si evince dal nome, questo piatto proviene dalla Polonia, come sia giunto a Napoli ed entrato a far parte della cucina dei Monzù resterà per sempre un mistero.

Veniva spesso proposto nel menù dei nobili napoletani perché, per prepararlo, non si perdeva troppo tempo, bastava infatti solo lessare un cavolo intero, adagiarlo in un piatto tondo, versarci sopra pochi ingredienti (burro fuso, parmigiano grattugiato e bianco d' uovo sodo) e infornarlo.

Il piatto anche se molto gustoso risultava, però, povero e di difficile cottura, pensai così di modificarlo radicalmente, riscuotendo notevoli apprezzamenti dalla mia compianta Principessa Didina Caracciolo di Castagneto.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 6 persone

2 grossi cavolfiori  
4 uova sode  
250 g di provola affumicata  
150 g di prosciutto cotto  
150 g di parmigiano grattugiato  
200 g di burro  
8 dl di latte  
80 g di farina  
1 pizzico di noce moscata

### Preparazione

Tagliare i cavolfiori a rametti grandicelli con i gambi più lunghi possibile, lessateli in un'ampia pentola con abbondante acqua salata. Quando saranno cotti, scolarli con una schiumarola a rete e adagiateli sparsi su una teglia. Mentre si raffreddano, tagliate la provola e il prosciutto a listarelle, lunghe quanto i gambi del cavolfiore, e mettetele in un piatto separatamente.

Con un coltellino, cavate i tuorli dall' albume sodo e metteteli in un passino a rete. Fatto ciò, tritate gli albumi in modo da ottenere una granella bianca e tenetela da parte.

Con il latte, 100 g di burro, 80 g di farina, un pò di noce moscata un pizzico di sale, preparate una besciamella leggera. Imburrate una pirofila a bordo basso di 25 cm di diametro e disponete i rametti di cavolo a corona intorno al bordo con i gambi rivolti verso l' interno, fra gli incavi inserite, alternandole, le listarelle di provola e prosciutto. Infine, spalmate sopra la besciamella con un cucchiaio e distribuite un pò di granella del bianco sodo e parmigiano.

Ripetete la stessa operazione finché i rametti e le listarelle, disposti in questo modo, man mano che salgono, si chiuderanno riformando la forma del cavolo intero. Al centro resterà un piccolo foro che riempirete con altrettanti rametti. Fate fondere un pò di burro, bagnateci dentro un pennellino e spennellate tutto il cavolo. Successivamente spalmate di besciamella su tutta la superficie e distribuiteci sopra la restante granella di bianco d' uovo e il parmigiano grattugiato. Infine, strusciando i tuorli d' uovo sodo nel passino a rete, fateci cadere sopra una bella margherita e infornate a 180° per 15/20 minuti.

Prima di servire, lasciate riposare per 5 minuti..

### Vino consigliato

Fiano di Avellino DOCG