

ANTIPASTI

Involtini di verze

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

35 min

CALORIE

628 kcal

■ Ingredienti per 4 persone

Verza	18 foglie
Pancetta	100 g
Mortadella	100 g
Formaggio parmigiano grattugiato	300 g
Pangrattato	200 g
Pomodori pelati	800 g
Uova	2
Burro	70 g
Cipolla	1
Aglio	2 spicchi
Dado di carne	1
Noce moscata	
Prezzemolo	
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Prepare per primo il ripieno: fate soffriggere nel burro metà pancetta tritata, uno spicchio d'aglio e un quarto di cipolla, appena questi ultimi diventano dorati, eliminateli e fate raffreddare il resto.
- 2 In una terrina sbattete due uova con il sale e pepe, una grattugiata di noce moscata, poi aggiungete il pangrattato, il parmigiano, il resto della pancetta e la mortadella tritati a coltello, l'aglio e il prezzemolo tritato, unire in ultimo anche il soffritto preparato e amalgamate bene.
- 3 Pulite e lavate bene le foglie di verza, sbollentatele per qualche minuto; riempite ogni foglia con un cucchiaino di ripieno chiudetela e legatela con un filo di refe.

- 4 Fate soffriggere i tre quarti di cipolla tritata in un po' d'olio e una noce di burro; appena la cipolla è dorata aggiungete i pelati ben scolati e il dado, insaporite con il sale e lasciar cuocere per cinque minuti.
- 5 Passato questo tempo, ponete nel sugo gli involtini e continuate la cottura per altri trenta minuti a tegame coperto e fuoco moderato. Questo piatto deve essere servito ben caldo.