

ANTIPASTI E SNACK

## Cupolette di verza con crema di patate

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

4 foglie grandi di verza  
3 patate di media grandezza  
olive nere  
olio  
pepe nero  
pepe bianco  
pecorino romano  
pangrattato  
sale.

### PREPARAZIONE



2 Sbollentare le foglie di verza in acqua calda e salata e scolarle su un canovaccio pulito.



3 Bollire le patate e schiacciarle, tritare le olive.



4 Aggiungere al composto di patate schiacciate il pecorino romano grattato, il sale, il pepe bianco e nero e le olive.



5 Ricoprire con le foglie di verza delle piccole pirofile di ceramica da forno, ungerle leggermente.



**6** Farcire le foglie con la crema di patate e riempire le pirofile.



**7** Cospargere con pangrattato, ungero con un po' d'olio e mettere in forno a 180° per 15 - 20 minuti.



