

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fagottini di verza alla mozzarella di bufala

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 cavolo verza
2 mozzarelle di bufala
6/7 pomodorini sott'olio
6/7 acciughe sott'olio
2 cucchiaini formaggio grattato
basilico
erba cipollina.

PREPARAZIONE

1 Prendiamo le foglie più belle della verza e sbianchiamole in acqua bollente per alcuni secondi.

Raffreddiamole in acqua ghiacciata, asciugiamole.



- 2 Tritiamo finemente la mozzarella e mettiamola a scolare, uniamo i pomodorini tritati e le acciughe, aggiungiamo due cucchiari di grana grattato.

Mettiamo su ogni foglia di verza una foglia di basilico, un cucchiario di composto e leghiamo il fagottino con l'erba cipollina.



3 Inforniamola 180°C per 20 minuti dopo averle condite con un giro d'olio extravergine d'oliva e un po' di pangrattato.

