

SECONDI PIATTI

Involtini di verza

di: *trilli*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Cavolo verza
patate
mortadella
sottilette
parmigiano grattugiato
sale e pepe.

PREPARAZIONE



- 2 Lessare le patate, scolarle senza buttare l'acqua che servirà per sbollentare le foglie di verza, schiacciarle, salare e pepare.

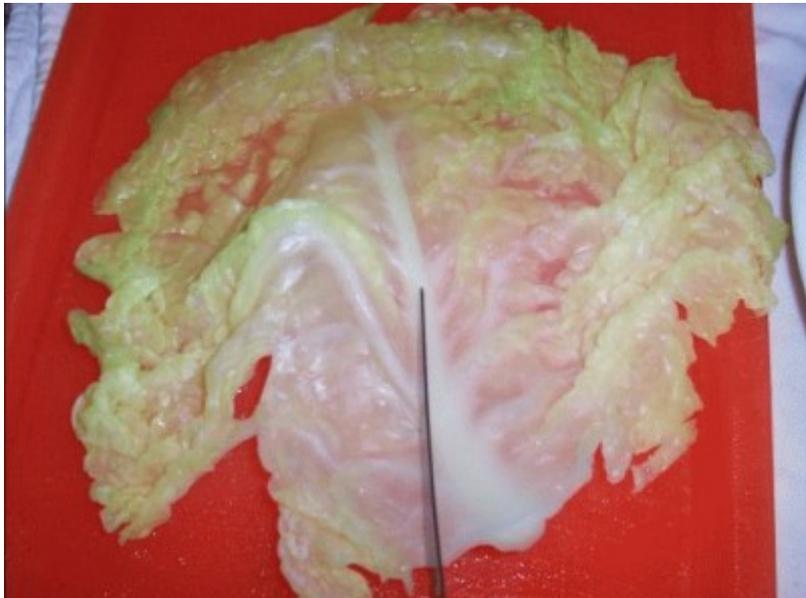
Sfogliare la verza.



- 3 Sbollentare le singole foglie per 10 secondi, affinché diventino morbide e facili da ripiegare.



4 Asciugare le foglie lessate e togliere la costola.



5 Coprire con la mortadella.



6 Poi con la sottileta.



7 Infine col purè di patate.



8 Aggiustare di sale e pepe ed aggiungere altra sottilezza.



9 Chiudere la fetta ad involtino.



10 Sistemare gli involtini in una teglia.



11 Cospargerli di abbondante parmigiano grattugiato.



12 Infornare per 15 minuti a 200°.

