

ANTIPASTI E SNACK

Involtini di verza alle noci

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

CAVOLO VERZA 1
GHERIGLI DI NOCI 40 gr
NOCCIOLE 40 gr
MANDORLE 40 gr
UOVA 2
CIPOLLE 1
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
GRANA PADANO 80 gr
TIMO 1 rametto
SANTOREGGIA 1 ciuffo
PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaino
da tè
SALSA DI POMODORO PRONTA 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Sbollentate rapidamente delle grandi foglie di verza e fatele asciugare.



- 2 Realizzate un impasto con tutti gli altri ingredienti tritati finemente e le uova sbattute.



- 3 Farcite le foglie di verza e chiudetele ad involtino, fissandole con degli stuzzicadenti.



- 4 Trasferite gli involtini in una pirofila, ricopriteli con salsa di pomodoro, condite leggermente con l'olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale.

Cuocete in forno per circa mezz'ora.

