

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.

