

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Involtini di verza con ripieno di patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli involtini di verza con ripieno di patate sono un delizioso bocconcino che racchiude in sé un sapore incredibile. Se amate particolarmente questa verdura questa è proprio la ricetta giusta! Il delizioso ripieno di patate viene avvolto dalle foglie di verza che grazie proprio alla sua conformazione particolare, diventa quasi una stoffa pronta per avvolgere il tutto. Realizzare gli involtini di verza non è per nulla difficile, ma anzi seguendo il passo passo riuscirete a fare un gran figurone!

Con la verza e in particolar modo con le foglie di verza, si possono fare grandi piatti e questo è uno di

quelli.

L'idea in più è quella di farli più piccini e servirli come finger food durante un aperitivo. Se amate particolarmente questo tipo di verdura, vi proponiamo anche di realizzare anche queste altre ricette con la verza:

[minestra di verza](#)

[zuppa di verza e patate](#)

INGREDIENTI

4 patate

alcune foglie di verza di medie dimensioni

100 g di pancetta affumicata a fette

mezza cipolla oppure uno scalogno

poco latte

poca noce moscata

30 g di burro

3 cucchiaini di olio extravergine di oliva

pepe.

PREPARAZIONE

1 Sbucciate e cuocete le patate in una pentola con abbondante acqua salata.

Nel frattempo lavate bene le foglie della verza e scottarle in acqua bollente per alcuni minuti (dovranno diventare morbide!), scolarle e metterle sopra un panno asciutto.

Scolare e schiacciare le patate nello schiacciapatate.

Tritare la cipolla.

In una casseruola fate soffriggere mezza cipolla con l'olio e alcune fette di pancetta tagliata a striscioline.

Togliete dal fuoco e versare in una ciotola insieme alle patate.

Mescolare il tutto unendo un poco di latte, il pepe e la noce moscata.

Appoggiate la purea di patate sulla verza, arrotolarla su se stessa creando degli involtini e

chiuderli con una fetta di pancetta affumicata.

Ungere il fondo di una teglia con il burro e riporre in forno caldo a 180°C per 10 minuti.



CONSIGLIO

Potrei utilizzare lo speck al posto della pancetta?

Certo, verrà ottimo ugualmente!

Posso utilizzare la padella al posto del forno?

Si metti un coperchio, non verrò molto croccante ma sarà ottimo!

Posso suggerire una porzione avanzata?

Certo che puoi, metti tutto all'interno di un contenitore per alimenti.