

ANTIPASTI E SNACK

Involtini di pasta fillo con broccoli e salsiccia

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**

DIFFICOLTÀ: **media**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

PASTA FILLO 6 foglie
BROCCOLI 300 gr
SALSICCIA DI MAIALE 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 2
CUORE DI BRODO VEGETALE 1
SEMI DI PAPAVERO 4 cucchiari da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
per spennellare -
PEPE NERO

INGREDIENTI PER SERVIRE

INSALATA MISTA

Preparazione

- 1** In una pentola portate ad ebollizione 500 ml d'acqua con una vaschetta di Cuore di Brodo Verdure Knorr. Non appena il brodo comincerà a bollire, tuffatevi le cimette di broccoli e lessatele per circa 10 minuti, i broccoli dovranno risultare cotti ma ancora integri. In una padella

fate scaldare l'olio extravergine d'oliva con due spicchi d'aglio in camicia leggermente schiacciati. Quando l'olio inizierà a sfrigolare, unite i nodi di salsiccia privati del budello e sbriciolati a mano. Lasciate rosolare la salsiccia in modo uniforme e, quando avrà cambiato colore, unite alla padella anche i broccoli; pepate a piacere. Continuate la cottura del ripieno ai broccoli e salsiccia aiutandovi con successive aggiunte dello stesso brodo utilizzato per cuocere i broccoli e schiacciando i broccoli con un cucchiaino di legno affinché si amalgamino bene alla salsiccia; a cottura ultimata spegnete il fuoco e mettete da parte la farcia eliminando gli spicchi d'aglio. Prendete i fogli di pasta fillo e tagliate ciascuno a metà ricavando 12 quadrati in tutto: ne utilizzerete 3 per ogni involtino. Sovrapponete tre quadrati di pasta fillo spennellando ciascuno prima di sovrapporvi il successivo. Distribuite in un angolo del quadrato di pasta fillo un quarto del ripieno precedentemente realizzato. Arrotolate la pasta fillo raggiungendo circa la diagonale del quadrato ed in modo tale che la farcia sia ben chiusa al suo interno. Ripiegate i due angoli opposti del quadrato verso il centro ed ultimate l'involentino ripiegando anche l'ultimo angolo. Procedete nello stesso modo anche con gli altri tre involtini. Spennellate la superficie degli involtini con altro olio e distribuite un cucchiaino di semi di papavero. Adagiate gli involtini in una placca da forno rivestita di carta forno ed infornate a 200°C per circa 15 minuti o fino a doratura completa della pasta fillo. Servite gli involtini con un'insalata mista fresca.