

ANTIPASTI E SNACK

Involtini di ricotta e cavolo cappuccio

LUOGO: Europa / Italia

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



PER GLI INVOLTINI

250 g di farina
250 g di ricotta mista ovina-bovina
100 g di burro freddo a fiocchi
sale.

PER IL RIPIENO

1/2 cavolo cappuccio
guanciale
4 bacche di ginepro
1 cucchiaino di zucchero
salvia
burro
brodo
2 uova
250 g di panna liquida
formaggio Emmenthaler
noce moscata
1 cipolla.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare la ricotta e la farina con il burro in maniera grossolana, senza lavorare troppo l'impasto.



- 2 Formare una palla, avvolgerla con pellicola trasparente e metterla riposare in frigorifero per quasi un'ora.



- 3 Nel frattempo tagliare a fettine sottilissime il cavolo cappuccio, fare a listarelle il guanciale.



4 In una noce di burro soffriggere il guanciale tagliato.



5 Unire il cavolo cappuccio tagliato fine, il ginepro, la salvia, lo zucchero e un po' di brodo, coprire e cuocere per 40 minuti.



6 Tirare fuori dal frigorifero l'impasto di ricotta e stenderlo su un foglio di carta da forno.



7 Spalmarci il composto di cavolo cappuccio dopo aver eliminato il ginepro e la salvia.



8 Arrotolare su se stesso il tutto aiutandosi con la carta da forno e chiudendo i bordi.



9 Tagliare il rotolo in 4 pezzi.



10 Preparare il condimento sbattendo due uova con la panna liquida ed una grattata di noce moscata.



11 Adagiare gli involtini su una pirofila unta con il burro.



12 Unirci il condimento alla panna.



13 Poi cospargere con la cipolla tagliata fine.



14 Aggiungere l'Emmentaler tagliato a listarelle sottili e fiocchetti di burro. Infornare per 40 minuti a 220°.



