

PRIMI PIATTI

Involtini di riso e verza

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

riso
1 verza
prosciutto cotto
provola
grana grattugiato
vino bianco
cipolla
paprika
dado
latte
noce moscata
sale.

PREPARAZIONE

- 1** Pulire la verza togliendo le foglie più dure e scure, prendere le 6 più belle con le quali realizzare gli involtini.

Tagliare il resto in pezzi di circa 2 cm di spessore, quindi metterli in pentola con paprika, cipolla, un po' di dado e poca acqua.

Cuocere per circa 30/40 minuti.

Una volta cotta, toglierne circa la metà e frullarla a crema.

Mescolare la crema ottenuta con un po' di latte, noce moscata, paprika e aggiustare di sale.

Sbollentare per circa 10 minuti le foglie intere in acqua, quindi, rimuovere la costa centrale.

Far tostare il riso nella crema di verza rimanente, sfumare con vino bianco e portarlo a cottura aggiungendo, via via, l'acqua di cottura della verza.





2 Mettere, su ogni foglia di verza, mezza fettina di prosciutto cotto, il riso, un pezzettino di provola e una spolverata di grana.





3 Chiudere le foglie a pacchettino.



4 Metterle nella teglia e condire con la besciamella di verza e una spolverata abbondante di grana.



5 Infornare per circa 15/20 minuti e servire.

