

ANTIPASTI E SNACK

Involtini di verza alle noci

di: *Cookaround*

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.

