

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Involtini di verza con ripieno di patate

di: *ptata*

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. Ralizzare 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 la ricetta della minestra di verza oppure la 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.

Involtini di **verza** con ripieno di **patate**



Consiglio