

SECONDI PIATTI

Involtini di verza

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 verza
300 g di carne macinata
pane raffermo
1 uovo
prezzemolo
500 g di pomodori pelati
2 cucchiari di parmigiano grattugiato
aglio
olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la verza a metà, lavatela, datele un bollo in acqua bollente salata perchè le foglie si ammorbidiscano e possiate staccarle senza romperle e mettetele ad asciugare.
Preparate il ripieno lavorando come per le polpette la carne macinata, il pane spugnato

nell'acqua e ben strizzato, il parmigiano, l'uovo, l'aglio tritato e il sale.

Ponete una cucchiata di questo composto al centro di ciascuna foglia che ripiegherete a fagottino fermandolo con del filo da cucina.

Ponete i fagottini in un tegame con l'olio, copriteli col pomodoro pelato e sminuzzato, salate e pepate e fate cuocere a calore moderato controllando che la salsa non si addensi troppo.