

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Involtini di verza Un involtino per chi ama la verza!!!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Verza - 4 foglie intere
- prosciutto cotto - 4 fettine
- carne macinata - 100 g
- formaggio morbido - 50 g
- pane - 4 fette
- olio - 3 cucchiari
- brodo - 1 tazza
- sale - q.b.

Preparazione

Lavate 4 belle foglie di verza e fatele leggermente sbollentare versandole in acqua bollente, salata e acidulata con 2 cucchiari di aceto. Scolate le foglie e passatele sotto l'acqua fredda. Dopo averle asciugate deponetele su un piano ben aperte. Tagliate le fette del prosciutto a misura e ponetele sopra le foglie. Preparate la carne macinata come se fossero polpette. Io ho mischiato la carne con un uovo, un po' di parmigiano, del pane grattugiato, un po' di prezzemolo e aglio tritati finemente e infine un pizzico di zafferano. Ho salato e messo una cucchiata del composto sopra il prosciutto. Ho messo nel cuore della carne un dadino di formaggio morbido e ho chiuso a pacchetto la verza. In un tegame versate un filo d'olio e fate scaldare dolcemente. Mettete i pacchetti di verza adagiandoli dalla parte della chiusura. Appena dorati girateli, versate un bicchiere di brodo e portate a cottura. Se non avete brodo, usate un po' di acqua calda e mezzo dado! Ricoprite con le fette di pane, che assorbiranno i sapori e poi porrete sotto ogni involtino. Se vi avanza un po' di carne pronta, fate delle polpettine e mettetele in tegame assieme agli involtini. Daranno un buon sapore alla verza e le polpette saranno diverse! Appena il brodo sarà ristretto sono pronti!

