



CARNE

Involtini di verza e carne



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
45 MIN



CALORIE
390K

NOTE

INGREDIENTI

8 foglie di Cavolo verza

140 g di Macinato di maiale

100 g di Macinato di vitello

40 g di Parmigiano grattugiato

80 g di Mollica di pane raffermo

1 cucchiaio di Concentrato di pomodoro

600 ml di Brodo vegetale

10 cl di Vino bianco secco

Latte

2 foglie di Salvia fresca

1 rametto di Rosmarino fresco

1 ciuffetto di Erba cipollina

40 g di Burro

2 cucchiari di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Sbollentate le foglie di verza, 1 o 2 per volta, in acqua bollente salata per circa 30 secondi e lasciate la mollica a mollo nel latte.
- Scolate le foglie facendo attenzione a non romperle, adagiatele su un canovaccio per asciugarle leggermente e poi disponetele su un piatto, ben distese.
- Trasferite ora la mollica sul fuoco dolce per 3 minuti circa, poi spegnete e lasciate raffreddare.
- Tritate finemente gli aromi, insaporite con sale e pepe e amalgamate.
- In una ciotola mescolate la carne di maiale e quella di vitello, unite la mollica, il trito di aromi, il parmigiano e mescolate il tutto con cura.
- Formate le polpette con le mani inumidite e adagiatele sulle foglie di cavolo, poi arrotolatele e sistematele in una casseruola con l'olio.
- Mescolate il concentrato di pomodoro con il brodo e versatelo sugli involtini.
- Cuocete gli involtini in forno preriscaldato a 180°C (funzione statica) per 45 minuti circa e lasciateli intiepidire per una decina di minuti prima di servirli.

Romina Bartolozzi