

INVOLTINI DI VERZE

Ingredienti per 4 persone:

- 18 foglie di verza,
- 100 g di pancetta,
- 100 g di mortadella,
- 300 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 200 g di pangrattato,
- 800 g di pomodori pelati,
- 2 uova,
- 70 g di burro,
- 1 cipolla,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 dado di carne,
- noce moscata,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Preparate per primo il ripieno: fate soffriggere nel burro metà pancetta tritata, uno spicchio d'aglio e un quarto di cipolla, appena questi ultimi diventano dorati, eliminateli e fate raffreddare il resto.

In una terrina sbattete due uova con il sale e pepe, una grattugiata di noce moscata, poi aggiungete il pangrattato, il parmigiano, il resto della pancetta e la mortadella tritati a coltello, l'aglio e il prezzemolo tritato, unire in ultimo anche il soffritto preparato e amalgamate bene.

Pulite e lavate bene le foglie di verza, sbollentatele per qualche minuto; riempite ogni foglia con un cucchiaino di ripieno chiudetela e legatela con un filo di refe.

Fate soffriggere i tre quarti di cipolla tritata in un po' d'olio e una noce di burro; appena la cipolla è dorata aggiungete i pelati ben scolati e il dado, insaporite con il sale e lasciar cuocere per cinque minuti.

Passato questo tempo, ponete nel sugo gli involtini e continuate la cottura per altri trenta minuti a tegame coperto e fuoco moderato.

Questo piatto deve essere servito ben caldo.