

INVOLTINI DI VERZA 1

Ingredienti per 6 persone:

- 500 gr. di patate,
- 70 gr. di burro,
- 100 gr. di parmigiano reggiano,
- 70 gr. di prosciutto crudo,
- 70 gr. di latte,
- 2 uova,
- 20 foglie di verza,
- un ciuffo di prezzemolo,
- sale,
- pepe,
- noce moscata.

Cuocete le patate senza pelarle.

Mettere sul fuoco una casseruola con acqua salata, quando questa bolle immergetevi le foglie di verza private della costa e farle cuocere per 10 minuti.

Poi allargarle su di un telo e lasciarle raffreddare.

Pelare le patate, passarle allo schiacciapatate, incorporarvi il latte bollente, 50g. di burro, 50g. di formaggio, il prosciutto tagliato a fettine sottili, il prezzemolo tritato, 1 uovo intero più un tuorlo, sale, pepe e noce moscata.

Con questo impasto fare delle polpettine e rivestitele con le foglie di verza.

Sistemare in una pirofila imburrata, pennellarle con il restante burro fuso ed il formaggio rimasto.

Passarle al forno già caldo (a 200°) per 20 minuti circa.