

INVOLTINI DI VERZA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 12 foglie verza
- 300 g di patate bianche (farinose)
- 50 g di prosciutto crudo
- 2 uova
- 3 fette pancarrè
- 80 g di formaggio groviera grattugiato
- 300 g di passata di pomodoro
- 1 costa sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato
- 4 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- latte
- sale
- pepe

Lessate le patate in acqua salata inizialmente fredda.

A parte, lessate anche la carota, prima raschiata e poi tagliata a tocchi.

Lasciatela bagno il pancarrè nel latte.

Tritate finemente il prosciutto.

Sbollentate le foglie di verza in acqua salata per un paio di minuti, poi stendetele su un canovaccio ad asciugare.

A fine cottura, scolate le patate, sbucciatele e passatele ancora calde allo schiacciapatate con la carota.

Mescolate alla purea ottenuta il pancarrè strizzato, il prosciutto, le uova, il groviera, sale e pepe a piacere.

Farcite le foglie di verza con il composto preparato e avvolgetele in modo da formare dei pacchettini, legandole con del filo da cucina.

Tritate la cipolla con il sedano e rosolatela in un tegame con l'olio.

Unite gli involtini, la passata e pepe a piacere e cuocete a fuoco moderato per una ventina di minuti, salando quasi a fine cottura.

Vi profumate infine con il prezzemolo e servite.

Se preferite un sapore più delicato; sostituite la verza con foglie di bietola.