

INVOLTINI DI VERZA 4

Ingredienti per 4 persone:

- 4 foglie grandi verza
- 200 g di patate rosse
- 100 g di finferli
- 50 g di mandorle spellate
- erba cipollina
- prezzemolo
- semi di coriandolo
- curcuma
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Sistemare su un canovaccio le foglie di verza sbollentate.

In un tegame con l'olio stufate le patate a pezzi prelesate; unite i funghi; spolverizzatevi prezzemolo, erba cipollina, mandorle tritate; fate amalgamare.

Riempite le foglie e fatene involtini.

Fate dorare a fuoco vivo con l'olio; spolverizzate di coriandolo e curcuma; salate e inumidite con 2-3 cucchiari d'acqua calda.

Coprite e fate evaporare.