

INVOLTINI DI VERZA ALLA RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 foglie verza
- 300 g di bietole
- 200 g di ricotta
- 4 cucchiaini formaggio grattugiato
- salsa di pomodoro
- 2 uova
- sale
- pepe

Sbollentate le foglie di verza.

Asciugatele su un telo da cucina.

Lessate le bietole, strizzatele, tritatele finemente, mettetele in una terrina, incorporatevi la ricotta, quattro cucchiaini di formaggio grattugiato, sale e pepe.

Mescolate e distribuite il composto sulle foglie di cavolo.

Arrotolatele formando degli involtini.

Legateli con lo spago bianco da cucina e fateli insaporire nella salsa di pomodoro per circa 20 minuti.