

VERZA RIPIENA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di verza
- 100 g di funghi
- 3 cipolle
- 1 spicchio aglio
- 300 g di castagne
- acqua
- olio d'oliva
- sale

Arrostite le castagne in forno e quindi sbucciatele.

Nel frattempo pulite la verza e bollitela per qualche minuto in poca acqua leggermente salata.

Tritate le cipolle e rosolatele in una pentola con poco olio, sino a quando diventino morbide e trasparenti; aggiungete l'aglio affettato finemente.

Dopo qualche minuto unite anche i funghi precedentemente lavati, asciugati e affettati sottilmente; lasciate rosolare, abbassate quindi la fiamma e continuate la cottura a fuoco lento per una ventina di minuti, aggiustando di sale prima di togliere dal fuoco.

Riempite quindi le foglie di verza con la salsa di funghi e arrotolatele, legandole poi con un filo.

Disponetele in una pentola unta d'olio, versateci le castagne tutt'intorno, coprite e lasciate cuocere a fuoco molto moderato, con una retina frangifiamma, per un'ora circa.