

Involtini di verza, patate e scamorza



Esecuzione: Media

Preparazione: 15

Cottura: 12

Dosi per 2 persone

Lava la verza e stacca le foglie esterne avendo cura di non romperle, scottale in acqua bollente per 2-3 minuti poi mettile a scolare. Lava le patate, falle a pezzetti insieme alla verza rimanente.

Soffriggi la cipolla sminuzzata in una padella con un filo d'olio, quando prende colore aggiungi in padella patate e verza tritate, lascia insaporire ed aggiungi un pizzico di sale ed acqua per far cuocere bene le patate, coprendo con un coperchio per 10-15 minuti.

Quando le patate sono morbide, schiaccia il tutto direttamente in padella con un mestolo, spegni la fiamma e grattugiaci sopra la scamorza, amalgamando bene e facendo un composto consistente.

Metti il composto nelle foglie di verza sbollentate e asciugate, chiudile con uno stecchino a mo' di involtino ed adagiale in una teglia da forno oliata. aggiungi un filo d'olio sopra e cuoci per 12 minuti a 200°C.

Ingredienti per 2 persone (10 involtini)

- 1 piccola verza

- 2 patate medie
- 1/4 di cipolla
- 70 gr scamorza affumicata
- Olio EV d'oliva
- sale