

Involtini di verza su schiacciate

Categoria: Portate - Finger Food



Informazioni Generali

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Preparazione: 30 min | Cottura: 25 min |
| Costo: Basso | Difficoltà: Bassa |



Gli involtini di verza sono una delizia da mangiare in un boccone, finger food sostanziosi e saporiti perfetti per i vostri aperitivi o antipasti invernali. Questi morbidi bocconcini di verza, insaporiti da un ripieno di carne di maiale aromatizzata al finocchietto, sono ideali da servire su un "vassoio" croccante come queste schiacciate. Gli involtini di verza su schiacciate si preparano molto velocemente e sicuramente con semplici ingredienti riuscirete a ottenere una ricetta raffinata anche utilizzando degli ingredienti rustici che, statene certi, piacerà a tutti!

Ingredienti

| | | |
|-----------------------------|-----------------|--|
| La Bottega di Olivia&Marino | Carne di suino | |
| 12 schiacciate | macinata 150 gr | |
| Cipolle | Porri | |
| 1 piccola | 1 piccolo | |
| Finocchietto selvatico | Timo | |
| 2 gr | 2 rametti | |
| Carote | Cavoli | |
| 1 piccola | verza 4 foglie | |
| Sale | Pepe | |
| q.b. | q.b. | |
| Olio | | |
| extravergine d'oliva q.b. | | |

Preparazione



Per preparare gli involtini di verza su schiacciate, cominciate mondando la cipolla, la carota e il porro (1) e tritateli finemente. Mettete una padella sul fuoco e aggiungete un filo d'olio e unite le verdure tritate. Quindi metteteli in padella e fateli soffriggere per 10 minuti a fuoco moderato. Aggiungete la carne macinata (2), salate, pepate, insaporite con il finocchietto



e lasciate cuocere a fuoco vivace per 15 minuti circa (4). Nel frattempo occupatevi della verza, togliete 4 foglie (5) e privatele della costa centrale (6).



Sbollentatele per qualche minuto in acqua bollente salata che avrete insaporito con 2 rametti di timo. Quindi scolate le foglie di verza (7) e tamponatele con un foglio di carta assorbente. Con un coltello dividete le foglie a metà nel senso della lunghezza (8) e disponete al centro un cucchiaino di carne trita (9).



Quindi formate l'involtino, prima ripiegate i lati lunghi (10) e poi i lati corti, e poi ripiegate su se stessi per chiuderli (11). Quindi posizionate gli involtini ripieni di carne sulle schiacciate (12) e servite!

Conservazione

Consumate gli involtini di verza su schiacciate subito o conservateli in frigorifero coperti con la pellicola al massimo per un giorno.

Consiglio

Per insaporire ulteriormente gli involtini di verza potete sfumare la carne, se lo preferite, con del vino rosso o del vino bianco e arricchire il ripieno con un cubetto di formaggio filante.