

INVOLTINI DI VERZA AL FORNO



Un piatto classico della cucina italiana, gli involti di verza.



Media



1'



Secondo
Piatto Unico

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 1 bottiglia [Provvista Sugo 570 g](#)
- 1 cucchiaio Aceto di vino rosso
- 100 ml Acqua bollente
- qualche foglia Basilico fresco
- 400 gr Carne di maiale macinata
- ½ Cipolla tritata
- q.b. Noce moscata macinata
- 1 cucchiaio Olio extra vergine d'oliva
- 25 gr Pangrattato
- 50 gr Pecorino grattugiato
- a piacere Pepe
- 1 lattina Pisellini De Rica
- a piacere Sale
- 1 Uovo
- 8 foglie Verza

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

Sbollentare le foglie di verza in una pentola di acqua bollente leggermente salata per 2 minuti.

Scolare le foglie e trasferirle in una ciotola di acqua molto fredda, lasciandole in ammollo per alcuni minuti. Una volta raffreddate, trasferire le foglie su un canovaccio pulito e tamponarle con della carta da cucina per asciugarle il più possibile.

Rosolare la cipolla in una padella antiaderente per alcuni minuti, finché sarà dorata. Mettere la carne macinata in una ciotola insieme al pecorino, all'uovo, al pangrattato, alla noce moscata, al sale e al pepe. Impastare fino a ottenere un composto omogeneo. Suddividere il composto in 8 parti uguali e formare delle polpette.

Avvolgere ogni polpetta con una foglia di verza (se il gambo della foglia fosse troppo duro e quindi la foglia risultasse difficile da piegare, rimuoverlo con l'aiuto di un coltellino). Versare il sugo in una ciotola e aggiungere l'acqua bollente, i pisellini scolati e l'aceto.

Mescolare e versare il sugo in una pirofila abbastanza capiente.

Cuocere in forno statico a 190°C (ventilato a 170°C) per 10 minuti.

Estrarre la pirofila dal forno e adagiare gli involtini direttamente nel sugo, inserire nuovamente la pirofila nel forno e cuocere per altri 40 minuti. Prima di servire gli involtini, cospargere con le foglie di basilico fresco spezzettate con le mani.