



Involtini di verza con patate e pane raffermo

Ingredienti

1 verza

4 patate medie

pane raffermo circa 4 fette

latte per ammorbidire il pane q.b.

parmigiano 100 g. (io ho messo rimanenze di formaggio che avevo in frigo)

1 uovo

aglio

sale

pepe

curry (io ho usato la noce moscata)

rosmarino (non previsto nella ricetta)

vino bianco per sfumare

Togliere le foglie più grandi alla verza, circa 10 e lessarle in acqua salata.

Lessare le patate.

Ammorbidire il pane con il latte; unire, uovo, sale, pepe, noce moscata, formaggio.

Unire al composto le patate e parte della restante verza, tagliata, lessata e ripassata in padella con aglio e olio.

Formare gli involtini, togliendo, se necessario, la costa più dura.

Far scaldare olio, aglio e volendo peperoncino e far dorare un po' gli involtini, sfumare con vino bianco e terminare la cottura.