

INVOLTINI CON LE VERZE

By Marco Orsini



Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 5/6 persone

- INVOLTINI - 300 carne trita scelta - 100 mortadella - 1 testa di verza - prezzemolo - latte - pane grattugiato - sale - pepe - filo per imbastire bianco - SUGO - 800 pomodori pelati - olio extravergine di oliva - aglio - scalogno - dado

INVOLTINI

1. Togliere parte finale della costa dalle foglie di verza e cuocerle a VAPORE 120 gradi per 15 minuti
2. Tritare separatamente prezzemolo, parmigiano e mortadella nella bacinella piccola [ROBOT]
3. "Smollare" mezza tazza di pane grattugiato con il latte freddo ed unirlo alla carne, al prezzemolo, alla mortadella e al parmigiano amalgamando il tutto a mano
4. Formare polpetta a forma allungata ed arrotolarla nelle foglie di verza e legarla con il filo per imbastire
5. Nella "cuvre" soffriggere per 1 min uno spicchio d'aglio e uno scalogno, aggiungere un dado, i pomodori pelati e dare qualche "pulse" per tritare e amalgamare il tutto
6. Aggiungere cestello vapore e posizionare involtini su due livelli
7. Dare funzione STUFATO 1 h velocità "1A" 95 gradi
8. Invertire posizione involtini e dare altri 30 min velocità "1A" 95 gradi

9. Togliere cestello vapore e mettere involtini nella "cuvre" contenente il sugo per 10 min

10. Impiattare

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Marco Orsini