

INVOLTINI

con le verze



Preparazione : 20 min - **Riposo :** 10 min - **Cottura :** 1 ora(e) 45 min - **Materiale :** -

Ingredienti :

- INVOLTINI: - ½ verza - 4 cucc. di pangrattato - 50 ml di latte - 1 cucc. di prezzemolo tritato - 100 g di mortadella - 60 g di Parmigiano grattugiato - 300 g di carne bovina tritata - sale, pepe - spago per alimenti - SALSA: - 800 g di pomodori pelati - 1 cucc. d'olio d'oliva extravergine - 1 spicchio d'aglio - 1 scalogno - 1 dado per brodo

1. Staccare le foglie della verza, introdurre nel cestello vapore e avviare il programma VAPORE, 15 minuti/120 °C.
2. Mettere da parte. Pulire la bacinella inox. Sistemare la bacinella trasparente con il coltello. Introdurre il pangrattato, versare il latte freddo e lasciare riposare in modo che il pangrattato assorba il latte, assumendo una consistenza cremosa. Aggiungere il prezzemolo, la mortadella, il parmigiano e la carne. Salare, pepare e avviare il programma ROBOT.
3. Introdurre la farcia nelle foglie di verza e formare degli involtini di circa 4 cm. Se necessario, legarli con lo spago per alimenti.
4. Introdurre nella bacinella inox tutti gli ingredienti per la salsa e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 0/130 °C.
5. Sistemare il cestello vapore con gli involtini disposti su due livelli, senza svuotare la bacinella inox. Avviare il programma STUFATO, 1 ora 30 min/velocità 1A/95 °C.

6. Ritirare il cestello vapore, avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 13 (senza scaldare) per tritare e mescolare la salsa. Introdurre gli involtini nella bacinella inox, chiudere il coperchio e lasciare riposare il tutto per 10 minuti prima di servire.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© 2019 Hachette Livre (Marabout)