

## Foglie di verza ripiene

Le foglie di verza ripiene costituiscono un piatto prevalentemente invernale, in quanto vanno accompagnate da brodo di carne che se freddo farebbe solidificare il grasso, si realizzano sbollentando le foglie di verza e successivamente farcendole con una fetta di mortadella, una volta rinchiuse andranno stufate con aceto e poi servite con un sugo di brodo di carne.



---

### INGREDIENTI

- 5 Foglie di verza
  - 5 fette da circa 400g totali Mortadella di fegato
  - 1 Scalogno
  - 1 cucchiaino Senape
  - 2 dl Brodo di carne
  - 2 cucchiaini Aceto
  - 30 g Burro
  - q.b. Sale
  - q.b. Pepe
-

## PREPARAZIONE

---



Sbollentare le foglie di verza, scolarle e farle raffreddare in acqua e ghiaccio, quindi stenderle ad asciugare su un canovaccio, eliminando le cestole dure centrali.



Togliere la pelle alla mortadella e stendere una fetta su ogni foglia di verza; salare e pepare leggermente, poi arrotolare le foglie formando 8 involtini. Legarli quindi con del filo da cucina.



In una casseruola con il burro far appassire lo scalogno sbucciato e tritato, adagiarvi gli involtini e lasciarli stufare dolcemente per 15 minuti a recipiente coperto; dopodiché trasferirli in una pirofila, privarli del filo e tenerli in caldo.



Aggiungere al fondo di cottura l'aceto, la senape e il brodo di carne, rimettere la casseruola sul fuoco e far ridurre il contenuto sino a ottenere una salsa semidensa, infine regolare di sale e di pepe. Servire le foglie di verza ripiene irrorate con la salsa.

Email Stampa