

RICETTA DEL GIORNO

Involtini Sardi
(Sardegna)

Ingredienti

600 gr di carne di manzo magro o di maiale magro, foglie larghe di verza, olio extravergine d'oliva, vino bianco, uno spicchio d'aglio, qualche foglia di salvia, un ciuffo di prezzemolo, pepe, spezie

Preparazione

Tritare l'aglio, la salvia, il prezzemolo e impastare tutto con la carne tritata, ricavandone delle palline o dei cilindretti. Sbollentare nell'acqua salata le foglie di verza, e avvolgerle attorno alle palline preparate. Cuocere gli involtini in un tegame con l'olio, facendoli rosolare, spruzzarli quindi con abbondante vino bianco secco e stufarli a fuoco lento con il coperchio. Servire tiepido.

