



Timballo di verze carne e verdure! - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

secondo piatto - sfornato - funghi

Di Anna Moroni

Lessare la verza o cavolo cappuccio per 3 minuti circa, "io ho usato il cavolo cappuccio". Preparare una teglia a cerniera oliata e con il pangrattato, aggiungere la verza nella teglia e mantenere le foglie metà fuori e metà dentro. Preparare le verdure lessate o ripassate in padella le zucchine carciofi, peperoni, melanzane, patate, funghi, piselli, altre verdure a piacere. Quando avete finito di insaporire le verdure mettetele sopra le verze che avete preparato. Poi preparate l'impasto della carne come un normale polpettone, mettetelo sopra le verdure, spalmatela per bene e alla fine metteteci delle fettine di provola, o un altro tipo di formaggio a piacere, coprire bene con il resto della verza.

Mettere sopra alla teglia un foglio di alluminio per 30 minuti e finire la cottura senza per altri 15 minuti circa.



[immagine non più disponibile]

[immagine non più disponibile].