



Involtini di verza - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da Annalun@

secondo piatto - cavolo - prosciutto crudo

Per 6 persone

Ingredienti.

gr. 500 di patate, gr. 70 di burro, gr. 100 di parmigiano-reggiano, gr. 70 di prosciutto crudo

gr. 70 di latte, 2 uova, 20 foglie di verza, 1 ciuffo di prezzemolo, sale - pepe - noce moscata

Cuocere le patate senza pelarle. , Mettere sul fuoco una casseruola con, acqua salata, quando questa bolle immergervi le foglie di verza private della costa, appena ammorbidite allargarle su di un telo e lasciarle raffreddare. Pelare le patate, passarle allo schiacciapatate, incorporarvi il latte

bollente, gr. 50 di burro, gr. 50 di parmigiano-reggiano, il prosciutto tagliato a fettine sottili, il prezzemolo tritato, 1 uovo intero più un tuorlo, sale, pepe e noce moscata.

Con questo impasto fare delle polpettine e rivestirle con le foglie di verza. Sistemarle in una pirofila imburrata, pennellarle con il restante burro fuso ed il parmigiano-reggiano rimasto. Passarle al forno già caldo (a 200°) per 20 minuti circa.

