



Fagottini di verza - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

cavolo - insaccati - patate - formaggio

Ingr. per 4 pers.:

8 foglie di verza  
300 gr. salsiccia  
4 fettine di lonzino o altro insaccato a scelta, tritato fine  
2 patate bollite e schiacciate  
1 uovo intero  
Formaggio grana  
Sale, pepe, q.b  
Un trito di prezzemolo, carota, sedano  
due bicchieri di passata di pomodoro  
Olio  
brodo vegetale

Procedimento:

Sbollentare le foglie di verza fino ad intenerirle.

Distenderle su di un canovaccio.

Impastare la salsiccia con l'insaccato, le patate, l'uovo e il grana grattato.

Mettere una cucchiata di questo ripieno su ciascuna foglia di verza, chiudere a fagotto, con uno stecchino.

Far rosolare nel tegame con l'olio, il trito, quindi aggiungere la passata di pomodoro.

Adagiarvi i fagotti di verza, coprire con brodo vegetale, bollente e portare a cottura. (ci vorranno circa 30 minuti)

