

# Involtini di verza con salsiccia

Una verza di media grandezza  
180 grammi di salsiccia  
2 cucchiaini di olio d'oliva



FACILEeBUONO

facileebuono.com



Togliamo 6 foglie esterne della verza e con l'aiuto del pelapatate assottigliamo la costola centrale.

Laviamole e facciamole sbollentare in acqua per 3 minuti, scoliamole e teniamole da parte.

Tritiamo il resto della verza e dopo averla lavata cuociamola in acqua per 10 minuti.

In un recipiente mettiamo la verza tritata e bollita, spremiamo la salsiccia fuori dal suo budello e impastiamo con le mani amalgamando per bene gli ingredienti.

Prendiamo le 6 foglie cotte precedentemente e disponiamo all'interno di esse l'impasto di salsiccia e verza.

Avvolgiamole su se stesse formando gli involtini.

In una padella antiaderente cuociamoli per 30 minuti a fiamma media nell'olio d'oliva dorandoli da ambo i lati. Servire ben caldi.

*Prova questi involtini di verza semplici con ripieno di salsiccia cotti in padella, ecco come fare.*

