

Involtini ripieni alle verdure

1 cespo di lattuga ghiaccio
1 zuccina
1 carota
1 cipolla
1 gambo di sedano
2 cucchiari di ricotta
Burro
Sale



FACILEeBUONO

facileebuono.com



Mondiamo e laviamo le verdure, grattugiamole e saltiamole in una padella antiaderente con il sale senza aggiungere liquido per 15 minuti.
Togliamole dal fuoco e lasciamole raffreddare.
In una bacinella mettiamo la ricotta, le verdure cotte e mescoliamo per bene.

Togliamo 6 foglie esterne alla lattuga facendo attenzione di non romperle.
Laviamole e adagiamo all'interno di esse l'impasto preparato e arrotoliamo formando gli involtini.
Rosoliamoli da ambo i lati per 4 minuti in una padella antiaderente con una noce di burro.

Servire ben caldi.

Particolari e gustosi involtini di lattuga con ripieno di verdure e ricotta, senza pasta fillo cotti in padella.

