

# Involtini di verza

## INGREDIENTI (per 6 persone)

6 grandi foglie di verza  
50 g di macinata di manzo  
50 g di salsiccia  
50 g di pane grattato  
80 g di Grana Padano grattugiato  
2 uova  
½ carota  
¼ di cipolla  
200 g di polpa o salsa di pomodoro  
½ bicchiere di Riesling Italicò D.O.C. Oltrepò Pavese  
Olio extra vergine d'oliva  
Sale e pepe q.b.



## ESECUZIONE

Lavate e scottate in acqua bollente leggermente salata le foglie esterne della verza per pochi minuti, quindi lasciatele asciugare. Incorporate in una terrina la carne, la salsiccia, il formaggio, il pane grattato e le uova, quindi salate e pepate. Stendete le foglie di verza su un piano e sistemate nel centro di ciascuna due cucchiaini di ripieno. Richiudete le foglie avendo cura di piegare i lembi verso la parte inferiore in modo che il fagottino rimanga chiuso senza nessun ausilio. Fate un soffritto con un trito di carota e cipolla, quindi unite il pomodoro e lasciate cuocere per almeno 15 minuti. In una padella larga con un velo di olio adagiate gli involtini e fateli dorare in modo da saldare tutti i lati. Sfumate con il Riesling Italicò D.O.C. Oltrepò Pavese e quando sarà evaporato aggiungere la salsa di pomodoro appena preparata, aggiustare di sale, coprire e cuocere per circa 30 minuti finché il sughino si sarà ristretto.

## IL VINO CONSIGLIATO:

### **Riesling Italicò D.O.C. Oltrepò Pavese**

Ottenuto dalla vinificazione in bianco dell'uva Riesling Italicò si può degustare nella versione fermo, vivace, frizzante e spumante. Di colore paglierino con riflessi verdognoli, presenta un profumo gradevole con note di frutta e floreali.

Al palato è fresco e mediamente persistente.

La sua gradazione alcolica è di circa 10,5.

Temperatura di servizio 10°C.

## NOTE:

- ✓ Scegliete le foglie più esterne della verza che risulteranno di un bel verde intenso, di maggiori dimensioni e più croccanti.
- ✓ Il pomodoro serve solo a dar colore e a formare un leggero sughino di accompagnamento, non esagerate, la scena principale deve essere della verza.
- ✓ Il ripieno di questi involtini, diffusi in tutta Lombardia, annovera diverse varianti, ma gli ingredienti base rimangono la carne, il Grana Padano, le uova e il pane grattato.