Pomì
O Così. O Pomì.

Involtini di verza al pomodoro senza glutine

Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Macinato di manzo: 300 gr
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Patate lesse medie: 3
- Ricotta salata, parmigiano o pecorino grattato: 3 cucchiai
- Sale: q.b.
- Salsiccia: 100 gr
- Scamorza: 100 gr
- Uovo: 1
- Verza: 8 foglie

Preparazione

Schiaccia le patate lesse cercando di eliminare tutti i grumi.
Aggiungi la carne di manzo, la salsiccia e la scamorza a cubetti. Mescola il tutto con le mani, aggiungi un uovo sbattuto e il formaggio grattato e mescola ancora fino a che non è completamente amalgamato. Regola di sale.

Stacca delicatamente le foglie esterne del cavolo verza e sbollentale per 3 – 4 minuti in una pentola di acqua bollente. Lasciale intiepidire, poi usale per fare gli involtini. Preriscalda il forno a 180°C, ventilato.
Ungi una pirofila con un filo d'olio, adagia gli involtini sul fondo e coprili con la **passata classica Pomì**. Regola di sale.
Cuoci gli involtini per 40 - 45 minuti, poi servili immediatamente.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 ml