

Verzini al pomodoro

Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Carne macinata di manzo e vitello: 200 gr
- Mortadella (di maiale o di pollo): 60 gr
- Olio evo: q.b.
- Parmigiano Reggiano grattugiato: 60 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Uova: 1
- Verza: 6 foglie



Preparazione

1. Sfogliare la verza selezionando le foglie più belle e lavarle con cura.
2. Scottarle in acqua bollente salata, bloccare la cottura versandole in acqua fredda per poi asciugarle bene tamponandole delicatamente.
3. Inserire in una ciotola capiente la carne trita, uovo, parmigiano, la mortadella tritata finemente, il pane grattugiato, sale, pepe, timo e amalgamare bene con la mano tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto compatto ed omogeneo.
4. Farcire ora le foglie di verza con il ripieno e chiuderle come un involtino.
5. Nel frattempo scaldare la **Passata classica Pomi** in padella con olio extravergine, aglio e inserire al suo interno le verze ripiene.
6. Cuocere a fuoco lento per 30 min.

For this recipe we used:

Passata Classica 150 gr

