

Polpette nelle foglie di verza

Per 5 o 6 persone occorrono almeno 12 foglie di verza piuttosto grandi che devono essere prima scottate per 5 o 6 minuti in acqua bollente e salata.

Per il ripieno servono 1 uovo, del pane grattugiato bagnato nel latte, carne macinata o tritata molto finemente (in genere si utilizza della carne avanzata, arrosto, bollito o altro), un po' di prosciutto cotto o mortadella di bologna o salsiccia fresca (sono perfetti anche tutti e tre in quantità equilibrate), formaggio grana grattugiato, prezzemolo tritato, uno spicchio d'aglio tritato, una manciata di pinoli, i profumi dell'orto come rosmarino, salvia, basilico, origano, timo (se non li avete tutti a disposizione mettete quelli che avete), sale e pepe.

Mescolate bene tutti gli ingredienti del ripieno e tritate finemente con l'aggiunta di un po' di olio di oliva per mantenerlo più morbido.

Dopo aver preparato il ripieno, asciugate bene le foglie di verza fatte raffreddare su di un canovaccio, fate delle polpette con il ripieno e avvolgetele nelle foglie di verza. Legate il tutto con il filo da cucina.

Cuocete in una padella piuttosto larga con un poco di olio extravergine di oliva e una noce di burro. Inizialmente fatele rosolare da entrambi i lati e successivamente aggiungete un po' di pomodoro tritato molto finemente oppure qualche cucchiaino di salsa di pomodoro.

Terminate la cottura eventualmente con l'aggiunta di qualche cucchiaino di acqua calda.

Sono ottime anche riscaldate.

Se non avete a disposizione la verza, ad esempio in estate, potete avvolgere le polpette nelle foglie delle coste, delle erbette o della lattuga.

