



Involtini di verza e riso

Ingredienti

150 g di riso carnaroli

400 g di verza

100 g di Sbrinz grattugiato

50 g di landjäger

1 cipolla piccola

500 ml di brodo vegetale

burro per la pirofila

sale

Preparazione

Gli involtini di verza e riso si prestano ad essere serviti sia come un antipasto saporito sia come un secondo piatto gustoso. Ottimi per la stagione invernale.

Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata, lavare bene una dozzina di foglie di verza, togliere la venatura centrale e, quando l'acqua avrà raggiunto il bollore, fatele cuocere per qualche minuto.

Nel frattempo preparate il riso.

In una pentola antiaderente fate il soffritto di cipolla e Landjäger, dal sapore simile al salame secco, aggiungete il riso (ho usato il Carnaroli), coprite con il brodo vegetale e fate cuocere per 15 minuti, a fine cottura aggiungete lo Sbrinz grattugiato.

Potete preparare il brodo vegetale facendo bollire per 30-40 minuti la dote (carota, sedano, cipolla e alloro) o in alternativa potete utilizzare il dado vegetale.

Preparate una foglia di verza alla volta, farcendola con un paio di cucchiari di risotto, arrotolatela a formare un involtino e adagiatela in una pirofila. Quando avrete riempito tutte le foglie, irrorate gli involtini di verza con un filo di olio extravergine di oliva, aggiungete un mestolo di brodo caldo, una spolverata di formaggio Sbrinz grattugiato e cuocete in forno già caldo a 180°C per circa 20 minuti.

Servite gli involtini caldi