

## Involtini di verza al pane di segale e noci

Categoria: Farinacei, pasta, riso, cereali

Data: 22.01.2013

### Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

1.6 kg	Verza
1 x	Condire (sale)
	<b>Ripieno</b>
1 kg	Pane di segale
180 g	Cipolle
5 cl	Olio d'oliva extra vergine
5 dl	Latte
100 g	Noci, dimezzate
100 g	Erba cipollina
180 g	Uova intere pastorizzate
1 x	Condire (sale, pepe)
3 g	Cumino intero
180 g	Cipolle
3 dl	Brodo di verdura
5 cl	Olio d'oliva
1 x	Condire (sale, pepe)

#### Mise en place

- Sfogliare e lavare bene la verza
- Sbianchire la verza in acqua bollente salata raffreddarla velocemente in acqua e ghiaccio , scolarla e stenderla su una etamina ad asciugare
- Togliere il tronco dalle foglie e preparare le porzioni di grandezza regolare (20 cm x 15cm)
- Tritare finemente la cipolla
- Tagliare il pane di segale a quadretti e metterlo in una bacinella
- Tostare i gherigli di noce e tritarli
- Tritare l'erba cipollina

#### Preparazione

- Far sudare la cipolla nell'olio, aggiungere il latte e portare ad ebollizione
- Versare il tutto sul pane e lasciar macerare per 20 minuti
- Aggiungere, le noci, l'erba cipollina, il cumino e le uova e mescolare vigorosamente il tutto
- Stendere le foglie di verze
- Con il supporto di un sacco da pasticciere formare un cilindro di ripieno sull'estremità lasciando 1 cm di bordo vuoto
- Chiudere le estremità laterali dell'involto, arrotolare e fissare con uno stuzzicadenti.
- Far sudare la cipolla nell'olio e versarla in una brasiera
- Disporre gli involtini sulla cipolla, condire con sale e pepe, bagnare con il brodo bollente e far brasare in forno a 180 °C
- A cottura ultimata togliere gli involtini dalla brasiera e mantenere al caldo
- Far ridurre il fondo di cottura a glassa, finire di gusto e versarlo sugli involtini

#### Osservazioni

- Servire almeno 2 involtini per persona
- Servire con una salsa di pomodoro o di peperoni