

INVOLTINI DI VERZA E SCAROLA

Ingredienti

- 150 gr di riso carnaroli.
- Uno scalogno.
- 250 gr di scarola.
- 30 gr di uvetta.
- 30 gr di pinoli.
- 100 ml di vino bianco.
- 500 ml di brodo vegetale.
- 100 gr di pecorino grattugiato.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Un pizzico di sale.
- Un po' di pepe.
- 12 foglie di verza.
- Curry dolce

Preparazione:

Per prima cosa avremo bisogno di **brodo vegetale**, che possiamo preparare seguendo queste indicazioni. Ammorbidiamo l'uvetta in una ciotola di acqua tiepida, lasciandola in ammollo per dieci minuti. Laviamo con cura la scarola e tagliamo le foglie a listarelle. Tritiamo anche lo scalogno per il soffritto. Scaldiamo un filo d'olio in una padella profonda e antiaderente. Rosoliamo bene lo scalogno, poi uniamo il riso. Tostiamo per circa 3 minuti e sfumiamo con **vino bianco**. Cuociamo il riso a fuoco medio aggiungendo del brodo quando serve. Mescoliamo con un mestolo in legno. Intorno ai 15 minuti aggiungiamo anche la scarola a listarelle.

Uniamo anche l'uvetta ben asciutta e i pinoli. Regoliamo di sale e **pepe**, spegniamo il fuoco e mantechiamo col **pecorino**. Mentre aspettiamo che il riso intiepidisca occupiamoci delle **foglie di verza**. Scaldiamo una pentola di acqua salata. Eliminiamo la venatura centrale dalle foglie di verza. Laviamo la verza e aspettiamo che l'acqua giunga a bollore. Poi immergiamo la verza solo per qualche minuto. Prepariamo anche una ciotola colma di acqua ghiacciata. Scoliamo la verza e immergiamola nell'acqua con ghiaccio. Bloccheremo subito la cottura mantenendo vivo il colore verde.

Prepariamo finalmente gli involtini veri e propri. Versiamo un cucchiaino di **riso e scarola** al centro delle foglie di verza. Arrotoliamo la verza dandole la forma di un pacchetto. Facciamolo con ogni foglia di verza (circa 12). Disponiamo gli **involtini di verza ripieni** con riso e scarola in una pirofila oliata. Spennelliamo ogni involtino con dell'olio, poi copriamo la superficie con formaggio grattugiato. Passiamo gli involtini al grill per 10 minuti, alla temperatura di 200°C. Sforiamo e serviamo. Questi involtini

sono squisiti sia caldi, sia appena tiepidi. Sono un'ottima alternativa alla carne e ai soliti piatti.