



## RICETTA: INVOLTINI DI VERZA AI PORCINI



Portata: Contorni
Olio Bertolli: Robusto
Difficoltà: Media
Tempo di preparazione: 40 min.
Piatto vegetariano

### Ingredienti per 4 persone:

- 10 grandi foglie di verza
- 24 castagne lessate
- 500 g di funghi porcini
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 2 spicchi d'aglio
- 400 g di pomodori pelati
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 foglia d'alloro
- 6 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- sale e pepe

### Olio consigliato:



Robusto

### Preparazione:



Priva le castagne della pellicina, riducile in grossi pezzi (1) e mettile a bagno nel vino bianco. Sbollenta 8 foglie di verza (2), sgocciolale bene tenendo da parte l'acqua e asciugale con un telo (3).



Pulisci i funghi e tagliali a fettine (4). Trita insieme aglio, cipolla, carota e sedano (5) e dividi il trito in 2 parti. Rosola la prima metà con 3 cucchiaini d'olio, quindi unisci metà dei funghi (6) e,



quando sarà evaporata l'acqua, le foglie di verza rimaste tagliate a listarelle (7), la foglia di alloro e le castagne con il vino (8). Sala, pepa e cuoci per circa 30 minuti a fuoco basso, sempre mescolando e aggiungendo, se serve, un po' d'acqua della verza. Nel frattempo, soffriggi l'altra metà del trito, aggiungi gli

ultimi funghi e, quando avranno preso colore, unisci i pelati (9),



sale e pepe. Cuoci a fuoco basso per circa 15 minuti. Suddividi il ripieno di funghi e castagne nelle foglie di verza (10), chiudi a fagottino (11) e ferma con un filo da cucina e adagia gli involtini nel sugo di pomodoro e funghi (12). Cuocili a fuoco basso ancora per 15 minuti rigirandoli di tanto in tanto.