



Ingredienti per 6 persone

50 gr di fontina
1 verza
1 patata media
1 pezzo di zucca
Rosmarino

Rotolini di verza ripieni di patate, ZUCCA e fontina

Ricavare dalla verza circa 6 foglie esterne grandi e dividerle in due per il senso della lunghezza privandole della costa centrale che è troppo coriacea. Sbollentarle per un paio di minuti in acqua bollente salata, scolarle e farle freddare in acqua e ghiaccio per mantenerne vivo il colore. Una volta fredde metterle ad asciugare su di un canovaccio. Con un coltello si dovranno ottenere dei rettangoli più o meno delle stesse dimensioni. Gli scarti che avrete ottenuto vanno tritati e uniti alla patata e alla zucca affettate sottilmente.

Scaldare dell'olio in una padella e aggiungere le verdure. Dopo una breve rosolatura, abbassare la fiamma e incoperchiare fino a quando saranno disfatte: le verdure si cuoceranno con il loro stesso vapore senza bisogno di aggiungere acqua. Una volta cotte aggiungere la fontina e mescolare fino a quando, sciogliendosi, non si avrà un composto omogeneo. Quando sarà freddo, utilizzare per riempire le foglie di verza a modo di cannelloni. Possono essere preparati con anticipo e poi scaldati giusto 5 minuti al forno. Servire con olio aromatizzato al rosmarino tritato e i suoi fiori.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.