

INVOLTINI DI RISO IN FOGLIA DI VERZA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr. 250
Salsiccia fresca gr. 200
Grana Padano grattugiato gr. 100
Fontina della Valle d'Aosta gr. 100
Burro gr. 50
Olio extravergine d'oliva gr. 50
Cipolla tritata gr. 30
Brodo di carne ml. 350
Vino bianco ml. 100
Foglie di verza grandi n. 4
Rosmarino n. 1 rametto
Aglio n. 1 spicchio
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Fate rosolare in poco burro e olio, l'aglio e il rosmarino. Togliete non appena comincia a friggere forte e aggiungete la cipolla tritata, fate imbiondire e aggiungete la salsiccia senza budello. Bagnate con metà del vino bianco e portate a cottura con fuoco moderato. Tostate il riso in una pentola con poco olio, quindi sfumate con il rimanente vino bianco; continuate la cottura aggiungendo poco per volta il brodo caldo. Quando la cottura sarà al dente spegnete il fuoco e aggiungete la fontina a cubetti amalgamando il tutto.

Lessate e raffreddate le foglie della verza, asciugatele, farcitele con il riso e disponetele su una teglia unta d'olio. Spolverate di Grana Padano e qualche fiocco di burro, quindi gratinate in forno per 10 minuti a 180°; servite sia caldo che freddo.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

