



ROLLOS DE BERZA CON NARANJA

Categoría: Segundos platos **Tempo di preparazione:** 10 minutos + 10 minutos de cocción **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porciones

- 8 hojas de berza
- 1 pimiento a la plancha
- 250 g de mozzarella (de bufala o fiordilatte)
- Alcaparras q.s
- piñones q.s.
- pasas q.s.
- Aceite AOVE q.s.
- medio vaso de vino seco
- Sal q.s.
- 2 naranjas

La naranja le añade un toque a estos rollitos, convirtiendolos en deliciosamente apetecibles y muy aromáticos.

Dificultad: **fácil**

Costo: **bajo**

Tiempo de preparación: **10 minutos + 10 minutos de cocción**

Porciones: **4**

Preparación

Lave, limpie y blanquee las hojas de berza en agua con sal durante unos 2 minutos, eliminando las partes más gruesas, cuele y pongalas en hielo para que mantengan un color verde intenso.

Ponga a la parrilla el pimiento y córtelo en trozos. Corte la mozzarella en cubitos.

Prepare la mezcla de los panecillos mezclando las alcaparras, los piñones y las uvas pasas.

Rellene las hojas y enrollelas, pongalas en una sartén y desglase con un poco de vino.

Prepare por separado las naranjas, córtelas, elimine la parte blanca que es amarga, sale un poco y dispongalas en el fondo, coloque los panecillos calientes.

El calor permitirá que las naranjas suelten su aroma embriagando sus sentidos.
¡Disfruten!

