



INVOLTINI DI VERZA CON ARANCIA

Categoria: Secondi Piatti **Tempo di preparazione:** 10 minuti + 10 minuti di cottura

Difficoltà: facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- 8 foglie di verza
- 1 peperone grigliato
- 250 g di mozzarella (di bufala o fiordilatte)
- Capperi q.b.
- Pinoli q.b.
- Uva passa q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- Sale q.b.
- 2 arance

L'arancia dona un tocco in più a questi involtini, rendendoli deliziosamente sfiziosi e molto profumati.

Difficoltà: **facile**

Costo: **basso**

Tempo di preparazione: **10 minuti + 10 minuti di cottura**

Porzioni: **4**

Preparazione

Lavate, pulite e scottate per circa 2 minuti in acqua salata le foglie della verza, avendo cura di eliminare le parti più spesse. Scolatele e mettetele sul ghiaccio affinché mantengano un colore verde intenso.

Grigliate il peperone e tagliatelo in pezzi. Tagliate la mozzarella a cubetti. Preparate il composto degli involtini unendo il peperone, la mozzarella, i capperi, i pinoli e l'uva passa. Riempite le foglie di verza ed arrotolatele, passatele in padella con un poco di olio evo e

sfumate con il vino.

A parte, preparate le arance, tagliatele, eliminate la parte bianca che può risultare amara, salatele leggermente, disponetele sul fondo di ogni piatto e adagiatevi sopra due involtini caldi. Il calore permetterà alle arance di sprigionare il loro profumo inebriando i vostri sensi. Enjoy!

