



TURBANTE DI VERZA CON SALSA ALLO YOGURT, ERBA CIPOLLINA E LIMONE

Categoria: Antipasti **Tempo di preparazione:** 20 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- 1 patata di circa 100g
- 200 g di cavolo verza
- 1 uovo biologico
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 salsiccia fresca (di maiale, di tacchino o vegetariana)
- Noce moscata q.b.
- 125 g di yogurt intero bianco
- Succo di mezzo limone
- Un mazzetto di erba cipollina
- 40 g di bottarga di muggine

Un antipasto caldo che delizierà i vostri ospiti; facile e veloce, ma altrettanto delizioso.

Difficoltà: **facile**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **20 minuti**

Porzioni: **6**

Preparazione

Lavate e mondate la patata. Tagliatela a dadini e cuocete in acqua salata. Una volta cotta, scolate e mettetela da parte. Dalla verza ricavate 6 foglie intere, lavatele e cuocetele in acqua bollente. Stendetele su un canovaccio e fatele asciugare. Cuocete il restante cavolo verza in acqua salata per 5/8 minuti. Una volta cotto eliminate l'acqua e mettetelo da parte.

Preparate il ripieno: sbattete delicatamente l'uovo con sale e pepe, unite le patate, la verza e la salsiccia. Rivestite gli stampi di 6 muffin con le 6 foglie di verza e riempite col ripieno. Chiudete il tortino e mettete in forno per 8/10 minuti a 150°.

Preparate la salsa allo yogurt: mescolate lo yogurt con il limone e l'erba cipollina sminuzzata, amalgamate e spennellate con il composto il fondo del piatto, adagiate il tortino e cospargete con la bottarga. Enjoy!

