



# Foglie di cavolo viola ripiene con polpette vegetali e porri

Ricetta di Cucina 16 - Torino

## Ingredienti per 4 persone

1 confezione di preparato vegetale per polpette Beamy (gusto manzo) Sale e pepe

2 cucchiai di pecorino

8-12 foglie di cavolo viola

Sale, pepe, olio extra vergine di oliva Brodo vegetale q.b.

1 porro, sale, pepe, olio extra vergine di oliva Brodo vegetale q.b

## Preparazione

Far reidratare il preparato con acqua fredda e olio seguendo le istruzioni e far riposare in frigorifero almeno 30 minuti.

Trascorso questo tempo, condire il preparato con il sale, il pepe e il pecorino grattugiato.

Sbianchire le foglie di cavolo, scolarle e



raffreddarle in acqua fredda. Posizionare una foglia su un tagliere, eliminare la costola centrale dura e adagiare una polpetta di carne lasciandola un po' allungata, richiudere la foglia su sé stessa assicurandosi che il ripieno rimanga ben chiuso all'interno. Fare lo stesso procedimento con tutte le foglie fino a terminare il composto.

In un tegame far rosolare gli involtini con un filo d'olio nella padella. Far rosolare dolcemente da entrambi i lati, bagnare con poco brodo vegetale e lasciar cuocere con il coperchio per circa 10 minuti, far asciugare completamente e far rosolare a piacere prima di servire.

Mentre gli involtini cuociono, affettare il porro a rondelle, farle insaporire in una padella in un fondo di olio, salare e pepare, poi portare a cottura con poco brodo vegetale.

Servire gli involtini accompagnando con i porri stufati.

