



Involtini di verza, patate e speck

Gli involtini di verza con speck, patate e fontina sono un secondo semplice e veloce da preparare.

Deliziosi involtini di verza con un ripieno di soffici patate ed infine del saporito speck che aggiunge quel tocco di sapore in più per renderli un piatto squisito. Il sapore dolce della verza si sposa benissimo con il gusto deciso e saporito dello speck, il tutto legato dalla morbidezza e sofficià delle patate e della fontina. Una ricetta per chi ama la verza, ma nello stesso tempo adatta anche per chi non ama questo meraviglioso e versatile prodotto della terra. Provate questi fantastici bocconcini dal sapore incredibile, non ve ne pentirete.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Difficoltà :Facile **Tempo di preparazione** :20' **Tempo di cottura** :45'

Ingredienti per 4 persone

- Verza 1
- Patate 500 g
- Parmigiano grattugiato 50 g
- Fontina a cubetti 80 g
- Latte 100 ml
- Speck a fettine sottili 100 g

- Farina q. b.
- Olio evo q. b.
- Sale q. b.

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

Pelate le patate e bollitele in acqua salata per 20-25'. Staccate delicatamente 8 foglie di verza e scottatele, 3-4 per volta, per circa 5' in acqua leggermente salata. Scolatele e fatele asciugare distese su un canovaccio. Scolate per bene le patate, riducetele a purea con uno schiacciapatate. Aggiungete alla purea di patate il formaggio grattugiato ed il latte, mescolate bene. Allargate le foglie di verza sul piano di lavoro, privatele delicatamente della costa centrale. Preriscaldare il forno a 180° C. Disponete il ripieno sulle foglie di verza, aggiungete due cubetti di fontina per ciascuna foglia e spolverizzatele con poca farina, questa operazione serve per sigillare le foglie, quindi chiudetele delicatamente. Avvolgete ogni verza ripiena con una fettina di speck. Allineatele in una pirofila unta di olio e oliate leggermente in superficie. Fate cuocere la verza ripiena con patate e speck nel forno caldo per 18-20 minuti.

Consigli



Per questi gustosi involtini, l'insostituibile [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) ci consiglia un Selida Gewürztraminer delle Cantine Tramin Kellerei. Un vino che nasce da vigneti esposti a sudest su terrazzamenti tra i più ripidi in questo territorio,

l'altitudine varia da i 300 a 500 m di quota. Il terreno su cui nasce questo vino è calcareo di conformazione argillosa e ghiaiosa con forti escursioni termiche, giornate calde influenzate dal clima mediterraneo e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne. Il termine Selida, ha origine nella lingua locale e significa "piccolo maso". Questo vino dal colore giallo paglierino e dai riflessi dorati, al naso offre una pluralità di profumi che ricordano le note fiorite di petali di rosa, giglio, fiori bianchi speziati, erbe essiccate insieme a note esotiche di frutta quali mango e maracuja. Sapore profondo, speziato, di intensa aromaticità, freschezza e lunga persistenza. Temperatura di servizio consigliata 8-10°C.