



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## PASTICCIO DI VERZA RISO E SALSICCIA

[ricette-di-cucina-di-laura.blogspot.it](http://ricette-di-cucina-di-laura.blogspot.it)



### Ingredienti:

350 g di riso per risotti  
200 g di salsiccia  
1 uovo  
mezza cipolla  
prezzemolo  
pan grattato  
60 g di grana grattugiato  
4 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante  
sale  
6 foglie di verza

### Preparazione:

Lavare accuratamente le foglie di verza sotto l'acqua. Portare a bollore in una capace pentola 3 litri di acqua, salarla e tuffarvi dentro le foglie di verza e farle lessare per circa 3 minuti, trascorso questo tempo scolarle con un mestolo forato. Versare nell'acqua di cottura della verza il riso e lessarlo per circa 15 minuti. Nel frattempo sbucciare la mezza cipolla e tagliarla a cubetti o come meglio la si gradisce. In una padella mettere l'olio, la cipolla e lasciarla andare per un po' aggiungendo anche un po' di acqua. Spellare la salsiccia e sbriciolarla e versarla nella padella con la cipolla, mescolando frequentemente. Scolare il riso in una ciotola, aggiungere la salsiccia, il prezzemolo tritato al momento e l'uovo sbattuto. Amalgamare gli ingredienti uniformemente. Unire il grana. Scaldare il forno a 220°, foderare una pirofila con le foglie di verza, versarvi il riso e coprire con le altre foglie di verza rimasta. Cospargere la superficie con il pan grattato ed un po' di grana ed infornare per 15 minuti.

**DANTE**



**oio**

**vero**