



SFORMATINI ALLA VERZA E MORTADELLA PROFUMATI AL TIMO

www.pensieriepasticci.com



Ingredienti:

per 4 piccole pirofile

1 piccola verza o mezza grande

300 g ricotta

100 g di mortadella

1 uovo

un cucchiaino di timo secco

50 g parmigiano grattugiato

Olio Extravergine d'Oлива per me Dante 100% Italiano

una noce di burro, sale e pepe

Preparazione:

Staccare le foglie della verza, cercando di eliminare il costone centrale se troppo duro, e sbollentarle in acqua bollente per alcuni minuti, anche per renderle più digeribili. Sgocciolarle, farle asciugare su uno strofinaccio, tenendo le foglie più esterne grandi e tritando quelle più interne e piccole. Mettere in padella un filo d'olio e soffriggere le foglie tritate di verza, salando e pepando a piacere e cuocendo per circa una decina di minuti. In una terrina a parte sbattere leggermente l'uovo, aggiungerci la ricotta, la mortadella tritata finemente, 30 gr di parmigiano e la verza stufata, regolando ancora di sale e pepe a piacere. Imburrare 4 cocotte o pirofile come nel mio caso, adatte al forno, e foderarle con le foglie di verza intere tenute da parte; riempire col composto di ricotta, completando col parmigiano rimasto e le foglioline di timo. Ripiegare le foglie di verza sulla superficie e infornare a 180° per 15-20 minuti a modalità ventilata. Servire ben calde!