

INVOLTINI DI VERZA

Foglie di verza (piuttosto grandi), manzo e maiale tritati, salciccia, uova, parmigiano, prezzemolo, pomodoro, brodo, sale, pepe, brandy.

Amalgamare i componenti per il ripieno e preparare gli involtini con il cavolo sbollentato e legarli col filo.

Ungere una teglia con burro, posare gli involtini e rosolare per due o tre minuti da una sola parte. Unire un po' di brandy e fiammeggiare. Aggiungere sugli involtini un po' di brodo e un po' di pomodoro. Passare in forno per mezz'ora circa.