

Fagottino di verza e zucca



Ingredienti

250 gr. di foglie di verza
250 gr. di polpa di zucca
200 gr. di salsiccia fresca
½ cipolla
timo
30 gr. di Trentingrana
1 albume d'uovo
sale
pepe
olio Extravergine di oliva



Preparazione e cottura

Lessare e raffreddare le foglie di verza. Rosolare in olio Extravergine di oliva la cipolla tritata con la zucca tagliata a dadini.

Nel frattempo cuocere la salsiccia, il timo il sale ed il pepe per 20 minuti in una padella. Una volta fredda mescolare con il parmigiano l'albume.

Farcire le foglie e fare dei rotolini. I rotolini ottenuti vanno disposti in una pirofila. Come salsa si consiglia una fonduta di Trentingrana

Fonduta di Trentingrana:

far fondere 100 gr. di grana trentino con ½ bicchiere di latte 1 cucchiaino di burro e del pepe macinato. Distribuire la salsa ottenuta sui fagottini e gratinare al forno ad una temperatura di 180 °C per 20 minuti.