

## **NOSECC: INVOLTINI DI VERZA ALLA BERGAMASCA IN BRODO**

### **INGREDIENTI** (per 4 persone)

2 verze  
250 g di macinato di maiale  
1 salamella  
80 g di pane raffermo  
latte per ammollare  
sale, pepe, noce moscata q.b.  
brodo vegetale



### **PREPARAZIONE**

Tagliate il pane a cubetti e ammollatelo nel latte.

Macinate la carne di maiale e la salamella, unite il pane strizzato, aggiustate di sale, pepe e noce moscata e amalgamate per bene.

Defogliate la verza e lavate le foglie. Considerate che userete principalmente le foglie esterne, perché più grandi e adatte a fasciare i vostri involtini.

Sbollentatele per 5 minuti in acqua bollente salata (il sale vi aiuterà a mantenere il verde della clorofilla), scolatele con una schiumarola, adagiatele su un canovaccio e asciugatele, tamponandole delicatamente.

Con un coltellino, eliminate la costa centrale, più dura e coriacea.

Formate delle palline con il ripieno, disponetele al centro della foglia della verza, ripiegandole con i lembi laterali verso l'interno, per poi arrotolare l'involantino di verza e poi sigillarlo con del filo o degli elastici da cucina.

Portate a bollire il brodo vegetale, abbassate la fiamma al minimo e cuocete i vostri Nosecc, gli involtini di verza alla bergamasca per 20 minuti.

Servite caldi.