

SECONDI

Gestini croccanti di Verza con Taleggio Cademartori al profumo di Timo

Difficoltà 

Tempo richiesto  75 min

Ingredienti (per 4 persone)

Cavoli verza

4 foglie

Patate

4

Taleggio Cademartori

150 gr

Scalognò

1

Burro

1 noce

Timo

2 rametti

Latte

1 cucchiaio

Vino bianco

mezzo bicchiere

Olio extravergine d'oliva

1 cucchiaio

Sale

Q.b

Pepe bianco

Q.b

Descrizione

Fate cuocere le patate a vapore con la buccia. Spelatele e schiacciatele grossolanamente con una forchetta. Conditele con una noce di burro, il sale, le foglioline di un rametto di timo e un pizzico di pepe bianco macinato al momento. Incorporate il Taleggio Cademartori a tocchetti, un cucchiaio di latte e il sale. Scottate le foglie di verza in acqua bollente. Eliminate la costa centrale e spianatele bene. Ponete al centro di ogni foglia 1 cucchiaio di ripieno preparato e formate otto fagottini, richiudendoli con uno stecchino da cucina. In una padella scaldate un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva e fate rosolare lo scalognò tritato con un rametto di timo e mezzo bicchiere di vino bianco. Passate i fagottini di verza nella padella per qualche minuto e fate insaporire. Condite poi con la salsa rimasta e una macinata di pepe bianco.