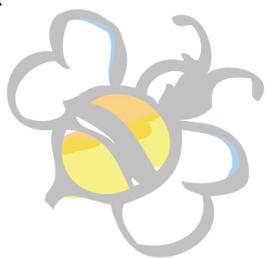




Tegame vegetariano - [Visualizza sul sito di silvia](#)



eCucinando.it



Contorni caldi - patate - scarola - taleggio

da La cucina Italiana

Ingr.: per 8 persone
500 gr. patate
200 gr. scarola
150 gr. taleggio
120 gr. scalogni
50 gr. burro
4 fette di pancarrè
Grana grattugiato
Prezzemolo
Alloro-latte
Olio evo
Sale-pepe in grani
1 bicchiere di latte
1 bicchiere di acqua

Procedimento:

Sfogliate, lavate e sgocciate la scarola; pelate le patate, grattugiate a listarelle e tenetele in ammollo per almeno 30' cambiando spesso l'acqua; sbucciate e affettate gli scalogni.

Soffriggete in una casseruola gli scalogni e 2 foglie di alloro nel burro; salate e, dopo 3' unite le foglie di scarola; coperchiate, riducete la fiamma e stufate per 3', quindi spegnete.

Togliete l'alloro e la scarola dal soffritto, poi aggiungetevi il pancarrè già frullato nel mixer con abbondante prezzemolo tritato: otterrete la farcia.

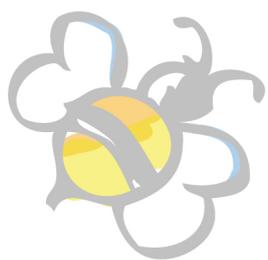
Allargate le foglie di scarola, distribuitevi sopra il taleggio a dadini, la farcia equamente suddivisa, quindi arrotolare formando degli involtini; disponeteli in un tegame appena unto di olio che possa andare in forno e in tavola.

Mettete le patate nella casseruola già usata per stufare la scarola, unite un bicchiere di latte, altrettanta acqua, portate a bollire e spegnete dopo 3'. Scolate le patate, conditele con un pizzico di sale, pepe macinato, un filo di olio e abbondante prezzemolo tritato.

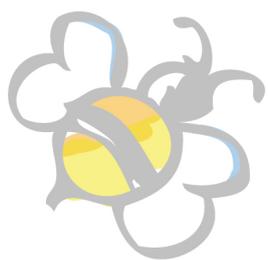
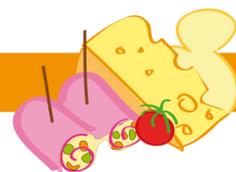
Coprite gli involtini di scarola nel tegame, con le patate a listarelle, spolverizzate con 2 cucchiari di grana grattugiato, aggiustate di sale e pepe e cuocete in forno a 190° per circa 30 minuti.

Servire le verdure calde senza toglierle dal tegame.





eCucinando.it



eCucinando.it