

# Verza farcita alla contadina



**Autore:** Marisa

**Categoria:** Secondi Piatti

**Difficoltà:** Media

**Persone:** 6

**Tempo di preparazione:** 30min

**Tempo di cottura:** 120min

**Stagione:** Inverno

## Ingredienti

- 1 grossa verza
- 200g. di salsiccia
- 150g. di mortadella macinata
- 400g. di carne di manzo tritata
- 200g. di riso
- 1 panino ammollato
- 100g. di formaggio grana ammollato
- 2 uova intere
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- noce moscata
- sale e pepe q.b.

## Preparazione

Pulire la verza, svuotarla internamente lasciando all'interno solamente due strati di foglie. Tritare finemente la parte interna della verza, unirla con tutti gli altri ingredienti ed impastare molto bene. Mettere il ripieno all'interno della verza precedentemente svuotata e richiuderla accuratamente. In una grossa pirofila mettere 4 cucchiaini di olio di oliva e riporre al suo interno la verza farcita. Coprirla con un grosso foglio di alluminio per alimenti ed infornare a 180°C per 2 ore circa.

