



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



# Involtini di cavolo nero

LE RICETTE DI ANGELA

## INGREDIENTI

Cavolo nero gr. 300  
Speck a fette gr. 100  
Caprino gr. 150  
Brodo vegetale ml. 500  
Parmigiano gr. 30.

## PROCEDIMENTO

Cuocere nel brodo vegetale prima le costole per 10', poi unire le foglie e cuocerle per altri 10'.  
Scolare il tutto, far raffreddare, lavorate il caprino con le costole a pezzetti e le foglie più piccole sminuzzate.  
Spalmare il composto sulle foglie più grandi, coprire con una fetta di speck e avvolgere l'involtino.  
Servire così o nel brodo con pane toscano abbrustolito.