



TORTINO DI VERZA

Ingredienti

1 verza cappuccio
150 gr. di patate lesse
100 gr. di castagne lesse
50 gr. di scamorza fresca
50 gr. di zucchero moscovado
un pizzico di sale
pepe
1 limone

Procedimento

Mondare la verza, tenere da parte tutte le foglie grandi eliminando la parte centrale (durone).

Tagliare le foglie della parte centrale della verza a pezzi piccoli e cuocerle in una pentolina stretta a fuoco moderato con il succo di limone e lo zucchero fino ad appassimento.

Mettere a raffreddare in bagno maria freddo.

In una ciotola amalgamare le patate con le castagne e la scamorza, e in ultimo

aggiustare di sale e pepe.

Sbollentare le foglie grandi in acqua senza sale, freddare in acqua e ghiaccio e dopo scolare in uno scola pasta capiente.

Con l'ausilio di coppa pasta in acciaio (eventualmente possiamo sostituire con i pirottini in alluminio) rivestire con le foglie asciutte, riempire con l'imasto di patata e castagne e chiudere con la verza.

iscaldare il tortino in forno a 130 ° per 8-10 minuti.

Servire il tortino in un piatto piano e di lato servire la verza fredda cotta nel limone per dare un contrasto di acidità e dolcezza.