

Involtini di radicchio con patate e mozzarella

Senza glutine



Ingredienti

12 foglie di radicchio rosso

300 gr di patate

125 gr di mozzarella per pizza senza lattosio

4 gr di sale

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

1 pizzico di pepe

Procedimento

Preparate tutti gli ingredienti. Potete cuocere la patata (dopo averla ben lavata) con la buccia in abbondante acqua, il tempo di cottura è all'incirca di 40 minuti. Prelevate 12 foglie dal cespo di radicchio e lavatele accuratamente. Sbollentate le foglie in abbondante acqua bollente non salata per 3 minuti. Raccogliete con la schiumarola le foglie sbollentate, scolatele bene, ponetele su un canovaccio pulito e lasciatele raffreddare. Con lo schiacciapatate riducete in purea la patata cotta. Tagliate a tocchetti la mozzarella. Unite la mozzarella alla patata ed insaporite con il sale. Se lo apprezzate potete arricchire il ripieno con un pizzico di pepe nero. Mescolate il tutto. Su un tagliere incidete ogni foglia sulle due estremità opposte della costa centrale, eliminandola. Arricchite con un cucchiaino abbondante di ripieno posto sulla parte centrale e superiore di ogni foglia. Richiudete prima le parti laterali della foglia, poi arrotolate racchiudendo bene il ripieno all'interno. Procedete così fino a terminare tutti gli ingredienti: con il quantitativo indicato preparerete 12 involtini, utilizzando le foglie più grandi del radicchio. Adagiate gli involtini in una teglia leggermente oliata sulla base, il restante olio distribuitelo sulla superficie degli involtini. Cuoceteli a 170 gradi in forno preriscaldato statico ponendo la teglia nella parte centrale del forno, saranno pronti in 15 minuti.

Ricetta dal web rivisitata per le mie esigenze