

Involtini di salsiccia

Ingredienti

Per 4 persone

- 8-12 foglie di cavolo cappuccio
- 400-450g di salsiccia fresca piccante aromatizzata con semi di finocchio
- salsa di pomodoro
- sale



Preparazione: scottate le foglie di cavolo in acqua bollente, quindi poggiatele su un canovaccio perché asciughino.

Farcitele con la salsiccia sbriciolata e passatela in padella senza aggiunta di condimenti.

Avvolgetele in modo da formare degli involtini da passare nella salsa di pomodoro sino a cottura.

Servite caldo.