Involtini di verza

- Ingrediemti:
- 4 larghe foglie di verza
- 150 gr. di risotto avanzato
- 100 gr di passata di pomodoro
- 80 gr. di caciocavallo
- 10 foglie di menta fresca
- olio e sale q.b.

Mettere a bollire abbondante acqua in una casseruola larga e bassa, tuffatevi le foglie di verza, lasciatele ammorbidire, poi sollevvatele con una paletta forata, stendetele su un canovaccio e battetele leggermente per appiattire la costa centrale. Tagliate a dadini il caciocavallo, mescolatelo al risotto e unitevi le foglioline di menta tritate finemente.Suddividete il preparato sulle quattro foglie di verza e avvolgetele formando altrettanti involtini. Disponete gli involtini in una pirofila, velateli con il pomodoro e un filo d’olio e cospargeteli con trito di qualche foglia di menta. Salateli leggermente e passateli in forno preriscaldato a 170 grado per 10 minuti.