# INVOLTINI DI VERZA 2

Ingredienti per 4 persone:

- Una verza,
- mozzarella (g.400),
- sale,
- olio d'oliva (g.30),
- parmigiano (g.60),
- salsa di pomodoro (g. 120).

Fate bollire le foglie poi, a due a due, adagiatele sul piano del lavoro" e mettetevi sopra alcuni bastoncini di mozzarella (g.400).
Arrotolate le coppie di foglie e cuocete gli involtini in un tegame, dopo averli salati e conditi con olio d'oliva (g.30), parmigiano (g.60) e salsa di pomodoro piuttosto liquida (g. 120).
Cuocete a fuoco basso, con il coperchio, per una mezz'oretta.