

INVOLTINI DI COSTE CON SALSA SOUBISE E RAVANELLI GLASSATI

**** Dosi per 2 persone ****

PER IL RIPIENO

- 1) Tagliare le coste o le erbette finemente ma lasciare da parte alcune foglie grandi per gli involtini.
- 2) Tritare insieme uno spicchio d'aglio, un mazzo di prezzemolo e unire a formaggio grattugiato (3 cucchiai grandi) 3 uova intere e due panini secchi grattugiati; infine regolare di sale.
- 3) Avvolgete con le foglie grandi il ripieno e legare con lo spago da cucina dando la forma dell'involto.
- 4) Fate bollire in acqua salata per 5 minuti.

PER LA SALSA SOUBISE

- 1) Tritare finemente la cipolla e farla cuocere con burro e vino bianco.
- 2) Aggiungete la salsa di pollo e amalgamate con il roux; completate la cottura per alcuni minuti.
- 3) Setacciate o frullate il composto e aggiungete la panna mentre riportate la salsa al bollore. Servire caldo.

PER I RAVANELLI GLASSATI

- 1) Privare i ravanelli delle foglie e metterli in una padella con il burro e cuocere per alcuni minuti.
- 2) Aggiungere un cucchiaino di zucchero e un cucchiaino di salsa di soia e fate caramellare i ravanelli.

IMPIATTAMENTO

Disporre gli involtini sul piatto, guarnendoli con la salsa soubise.

Accompagnare gli involtini con i ravanelli glassati insieme al loro sughetto

feel
C O M O

