

## INVOLTINI DI PESCE NERO



**Difficoltà: alta**



**Cottura: 35 minuti**



**Preparazione: 45 minuti**



**Dosi : per 4 persone**

### **Ingredienti:**

600 g di pesce nero (una cernia di fondale)  
aglio  
prezzemolo  
cavolo verza  
pomodoro  
olive  
olio extravergine d'oliva  
vino bianco  
sale  
pepe



### **Preparazione:**

Lavare e sfilettare il pesce. Ottenuta la polpa, salare e pepare. Far sbollentare in acqua salata una foglia di verza per pochi minuti. Scolare e avvolgere la carne del pesce all'interno della verza, arrotolandola su se stessa; fermate l'involtino con uno stecchino.

In padella scaldare un cucchiaio d'olio con un ciuffetto di prezzemolo e uno spicchio d'aglio tritati. Far rosolare l'involtino da ambo i lati, sfumare di vino bianco e quindi aggiungere la passata di pomodoro e le olive. Lasciar cuocere per circa un quarto d'ora.

