

## Involtini di maiale con rape su crema di patate

Scritto da Antonio Cedrola

---



Ingredienti:

## Involtini di maiale con rape su crema di patate

Scritto da Antonio Cedrola

---

- 6 fette di filetto di Maiale
- 500 gr di Rape
- 2 Patate grandi
- ½ lt di Latte
- 40 gr di Pecorino dolce
- 1 noce di Burro
- Vino bianco secco
- Olio EVO / Aglio
- Sale / Pepe
- Peperoncino / Noce moscata

Preparazione:

# Involtini di maiale con rape su crema di patate

Scritto da Antonio Cedrola

---



Preparare le rape e le patate, tagliarle a cubetti e cuocerle in acqua bollente con un pizzico di sale e un po' d'olio. Quando sono pronte, scolare e lasciare raffreddare. In un tegame con olio e burro, soffriggere le verdure e le patate con un po' di sale e un po' d'olio. Quando sono pronte, scolare e lasciare raffreddare. In un tegame con olio e burro, soffriggere le verdure e le patate con un po' di sale e un po' d'olio.

## Involtini di maiale con rape su crema di patate

Scritto da Antonio Cedrola

---

