Nosècc

Ingredienti:
foglie interne di 1 verza
30g burro
Prezzemolo tritato e aglio a piacere
150g pasta di salame o salsiccia o mortadella
½ cipolla
½ bicchiere di vino bianco meglio se bergamasco
150g carne trita di vitello o manzo
1 uovo
100g Grana Padano
100g pane secco ammollato nel latte
Sale e pepe q.b
2 foglie di salvia
500g salsa di pomodoro
Brodo q.b

Procedimento:
In una pentola con dell'acqua salata scottare per 10 minuti le foglie di verza. Scolarle, raffreddarle in acqua fredda e porle su un canovaccio ad asciugare. Togliere l'eventuale costola, se coriacea. Preparare con dei quadrati di 5x5 cm. Tenere i residui teneri delle foglie da parte. In una padella rosolare senza condimento e far disfare con l'aiuto di una forchetta la pasta di salame (o la salsiccia senza pelle). Metterla in una terrina scolandola dal grasso. Far sciogliere 20 g di burro con l'aglio e il prezzemolo tritati, far rosolare la cipolla e unirvi la carne trita. Sfumare con il vino bianco e aggiungere i residui della verza tritati. Unire alla pasta di salame e far raffreddare. Aggiungere il Grana, l'uovo, il pane e aggiustare di sale e pepe. Far riposare per 30 minuti in luogo fresco. Al centro di ogni quadrato di mettere il ripieno e avvolgerlo: risulteranno delle polpettine tonde, grosse poco più di una noce. Se occorre, procedere a legare i fagottini con del filo da cucina. In un tegame soffriggere in poco olio la cipolla e le foglie di salvia. Adagiarvi i nosècc avendo cura di girarli in modo che si sigillino. Salare, pepare e portarli a cottura coperti per 20-30 minuti nella salsa di pomodoro, aggiungendo brodo se necessario. Servire con polenta di farina bergamasca.

Motivazione:

E' una ricetta delle valli Bergamasche in particolare
della Valle Brembana.
In Val Seriana si usa farli di magro con pane formaggio uova prezzemolo.
È un piatto molto gustoso sia col pomodoro sia senza

Tempo di preparazione: 45 minuti