



CUCINA CON NOI!

# Involtini di cavolo e funghi con Cous Cous con Verdure

## INGREDIENTI

300 g di [Cous Cous con Verdure Orogel](#)

---

12 foglie di cavolo cappuccio bianco

---

250 g di funghi misti (orecchiette, chiodini, champignon, porcini)

---

10 g di [Virtù di Brodo Orogel](#) (unire 100 ml d'acqua e seguire le istruzioni)

---

olio extravergine d'oliva

---

100 ml di panna fresca

---

1 foglia di alloro

---

1 spicchio d'aglio

---

timo

---

origano

---

sale

---



30



4



Facile



Primi Piatti

#### Preparazione

- 1** Cuocete le foglie di cavolo cappuccio in acqua bollente per 5-6 minuti. Scolatele delicatamente e lasciatele sgocciolare.
- 2** Versate il cous cous surgelato in una padella antiaderente con 1 cucchiaio d'olio, 3 cucchiaini d'acqua e un pizzico di sale. Coprite e cuocete per 5-6 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- 3** Pulite i funghi e tagliateli a fettine. Spadellateli con olio e aglio a fiamma vivace per qualche minuto.
- 4** Bagnate con la panna, il brodo vegetale e insaporite con la foglia di alloro e un pizzico di sale. Farcite le foglie di cavolo con il cous cous, richiudendo il ripieno all'interno.
- 5** Sistematele in una pirofila spennellata d'olio, cospargete con i funghi e la loro salsa e infornate sotto al grill per 10 minuti. Cospargete di timo e origano tritati e servite.



