



## *Le Lune di Avalon*

# *INVOLTINI DI MALVA*



### *ingredienti*

- Foglie di malva
- Patate
- Pomodori secchi
- Parmigiano grattugiato
- Un po' di panna
- Sale, pepe, noce moscata, erbe aromatiche a piacere

### *Procedimento*

- Lessare al dente le foglie di malva e disporle su una teglia ricoperta da carta da forno. A parte lessare le patate, schiacciarle e unirle a pezzetti di pomodori secchi, parmigiano, panna, sale, pepe, noce moscata e erbe aromatiche. Mescolare (l'impasto deve essere sodo) e disporre una cucchiata di impasto nella foglia di malva. Richiudere la foglia come un pacchetto. Mettere in forno a 180 gradi per 10 minuti.