

## **Involtini di formaggio caprino**

### **Ingredienti per due persone:**

160 g di formaggio caprino morbido

2 foglie grandi di cavolo cappuccio

15 g di olio extravergine di oliva

15 g di salsa di soia (opzionale)

Sale e pepe (q.b.)

### **Preparazione:**

Sbollentare le foglie di cappuccio e raffreddarle in acqua gelida. Stendere le foglie in un piano, coprirle con uno strato di pellicola e passarle più volte con il mattarello in modo da snervarle cosicchè sarà più facile dar loro una forma. Togliere la pellicola, salare, pepare e mettere un filo di olio sulle foglie stesse. Posizionare il formaggio caprino e avvolgere le foglie come a preparare un rotolo. Mettere in congelatore 10 minuti per far rapprendere e poi tagliare a rondelle. Servire con salsa di soia, se gradita.