

[Tutte le
ricette](#)[Ricette
antipasti](#)[Ricette
primi piatti](#)[Ricette
secondi
piatti](#)[Ricette
contorni](#)[Ricette
pane,pizza,
torte salate](#)[Ricette
dolci](#)[Panini
farciti,
insalate
sfiziose](#)[Ricette
conserven,
condimenti](#)[Ricette
liquori e
marmellate](#)[Ricette
varie](#)

Ricetta verza ripiena al tonno

Ingredienti:

1 piccola verza
 2 scatolette di tonno da 80 gr.
 1 fetta di pane ammorbidito nel latte
 un tuorlo

Preparazione:



Togliere le foglie esterne alla verza e immergerla in un tegame con acqua bollente con la punta in giù per farla aprire.



Dopo 2 o 3 minuti tirar fuori la verza , stenderla su un piano con la punta in su , a questo punto si riesce a sfogliarla con facilità , aprirla e togliere il cuore centrale della verza , lasciare solo un paio di giri di foglie.



Preparare il ripieno , mettendo a soffriggere in una padella il cuore di verza tagliato a listarelle sottili , cuocere lentamente aggiungendo un pò di brodo per portare a fine cottura (circa 30 minuti, dipende dalla verza). Unire il tonno il pane il tuorlo sale e pepe.



Mettere il composto al centro della verza e iniziare a richiuderla, metterla in una teglia e legarla con lo spago da cucina per evitare che si apra in cottura.



Irrorare con un filo di olio , infornare a 200° per circa 30 minuti.

Molle a tazza Mubea www.kalwas.it/molle-a-tazza

Kalwas unico distributore italiano delle Molle a tazza Mubea

Stop all'alito pesante www.mai-piu-alitosi.it

Ecco come eliminare l'alitosi in maniera naturale e duratura.

Gibelè, zibibbo secco www.carlopedellegrino.it

Carlo Pellegrino presenta il suo zibibbo secco, premiato e perfetto

Guarda lo spot Ichnusa www.birraichnusa.it

Parliamo di una storia iniziata 100 anni fa.

Annunci Google



Fai click qui per iscriverti alla newsletter del sito e scaricare gratis ricettari in PDF, ebook e videoricette , invita anche un tuo amico ad iscriversi , ti ringrazierà!

Condividi o stampa questa ricetta

26

0

Non era questa la ricetta che cercavi? fai [qui la tua ricerca](#) oppure cerca con google.

Cerca

Google™

Ricerca personalizzata

Se sei arrivata in questa pagina, forse volevi cucinare un secondo piatto con verdure pesce o carne. Vai avanti nella pagina ti consiglio altre ricette per cucinare secondi piatti con carne o verdure facili e veloci da fare.

Tutto il ricettario e fotografato passo passo per essere eseguito con facilità anche dalle persone meno esperte.

Ricette crocchette; crocchette fagioli, crocchette ricotta: Diverse le crocchette di fagioli, delicate le crocchette di ricotta.

[Crocchette di fagioli](#)
[Crocchette di ricotta](#)

Ricette carciofi, ricette carciofi ripieni: Gustosi e sfiziosi i carciofi ripieni con il macinato di manzo. Un ripieno particolare con uova e parmigiano per i carciofi cotti nel tegame. Buonissimi i carciofi alla parmigiana, ricetta vista alla "prova del cuoco", io poi ho alleggerito e tolto qualche ingrediente.

[Carciofi ripieni con uovo e parmigiano](#)
[Carciofi ripieni di manzo](#)
[Carciofi alla parmigiana](#)

Ricette fagioli : Semplice e gustosa l'insalata di cannellini con gli wurstel. Buone buone le cotiche con i fagioli , oppure i fagioli con le salsicce , piatti rustici sempre buoni!

[Cotiche e fagioli](#)
[Fagioli e salsicce](#)
[Insalata di cannellini e wurstel](#)

Ricette di secondi piatti con fiori di zucca,zucchine e spinaci; buoni queste ricette di fiori di zucca ripieni un pò diversi dal solito.

Buoni e diversi i fiori di zucca farciti con le patate e resi ancora più gustosi coperti da uno strato di besciamella, non da meno

lo sono i fiori ripieni con la mortadella. Altro modo per cucinare i fiori di zucca è farli ripieni con le polpette.

Ottima la parmigiana fredda di zucchine è davvero da provare! un secondo piatto tipicamente estivo oppure servito in qualsiasi

periodo dell'anno come antipasto, in un buffet o in un rinfresco, accompagnato con crostini di pane o pezzetti di pancarrè.

Ottimo il pasticcio di zucchine con la carne macinata di manzo, cotte al forno ricoperte con una crema di uova e limone

Molto buone e appetitose le zucchine ripiene al forno. Idea sfiziosa per un secondo piatto sono i nidi di spinaci e uova.

Facili e gustose le polpette di spinaci con la salsiccia sbriciolata. Per gli amanti delle verdure, sono da provare le polpettine di spinaci e ceci.

Ricette fiori di zucca:

[Fiori di zucca al forno con le patate](#)
[Fiori di zucca ripieni](#)
[Fiori di zucca ripieni di polpette](#)

Ricette spinaci:

[Nidi di uova e spinaci](#)
[Polpette di spinaci](#)
[Polpettine spinaci e ceci](#)

Ricette zucchine:

[Parmigiana fredda di zucchine](#)
[Pasticcio di zucchine](#)
[Zucchine ripiene al forno](#)

Frittate ? si semplici o ripiene; buone semplici e veloci da fare, con i funghi porcini, con le zucchine, con i finocchi, con gli asparagi,

con le cipolle, con i pomodori, con la salsiccia, con il pane tostato, o ancora una buona frittata ripiena.

Particolare e molto buona la frittata con salsiccia e pane tostato, gustosa e stuzzicante la frittata con carciofini sott'olio e gamberetti.

Particolare e profumata la frittata con la menta o la mentuccia romana, oppure la frittata con le foglie di salvia.

Buona e sfiziosa la frittata con i fiori di zucca.

Ogni frittata, anche se molto semplice da fare, è stata fotografata passo passo per essere eseguita senza difficoltà.

Sfiziosa la frittata aromatica con i filetti di tonno, una frittata strapazzata con il rosmarino. Buona la frittata

delicata , con zucchine , latte ed emmenthal. Particolare la frittata insolita , chiamata comunemente anche " uova in trippa " , è,

una frittata semplice, tagliata a listarelle e ripassata nel sugo. Strana ma buona la frittata pazza con gli spinaci, è una frittata

ripassata in un buon sughetto di pomodoro. Particolare la frittata di spinaci e bieta. Buona la frittata ripiena al forno condita con

un ragù di carne mista, è una ricetta di Anna Moroni, dalla prova del cuoco.

Frittate con tonno e funghi porcini:

[Frittata al tonno](#)

[Frittata funghi porcini](#)

Frittate con aromi , frittate aromatiche:

[Frittata alla menta](#)

[Frittata alla salvia](#)

Ricette frittate con patate:

[Frittata di patate](#)

[Frittata di patate e cipolle](#)

[Frittata di patate e tonno aromatica](#)

[Frittata ripiena di patate](#)

Frittate con zucchine e fiori di zucca:

[Frittata con zucchine e finocchi](#)

[Frittata delicata con zucchine](#)

[Frittata di fiori di zucca](#)

Ricette frittate ortaggi; asparagi,cipolle,ortica,pomodori,spinaci,bieta:

[Frittata di asparagi](#)

[Frittata di cipolle](#)

[Frittata di ortica](#)

[Frittata di pomodori](#)

[Frittata spinaci e bieta](#)

Ricette frittate sfiziose:

[Frittata carciofini e gamberetti](#)

[Frittata insolita o uova in trippa](#)

[Frittata pazza agli spinaci](#)

[Frittata salsiccia e pane tostato](#)

Ricette frittate ripiene:

[Frittata ripiena](#)

[Frittata ripiena al forno](#)

[Frittata ripiena di patate](#)

Ricette di secondi piatti con le melanzane; involtini di melanzane grigliate e ripiene con il filetto e la scamorza, che dona a questi involtini un gusto particolare. Sempre con le melanzane sono buoni anche gli involtini con la salsiccia.

Cosa dire delle melanzane alla parmigiana? tutti le conoscono e sanno

quanto siano buone, qui trovi anche tutte le foto dei vari passaggi per poterle fare con facilità.

Sicuramente sono altrettanto buone le melanzane alla parmigiana fredda, ed anche più veloci da fare.

Melanzane ripiene di diversi tipi con il macinato di manzo, con il riso, con la salsiccia e la mozzarella, tutte buone e gustose. Un secondo con solo verdure? fai uno sformato con melanzane peperoni e zucchine.

Un secondo diverso e sfizioso il tortino con le melanzane.

Sfiziosi gli involtini di melanzane grigliate , farcite con luganega grigliata e ripassati al grill con la fontina.

Stuzzicanti le melanzane ripiene con il pomodoro e il gorgonzola.

Ricette di involtini con melanzane:

[Involtini melanzane e filetto](#)

[Involtini melanzane e salsiccia](#)

[Involtini melanzane , luganega e fontina](#)

Ricetta parmigiana di melanzane ; melanzane alla parmigiana, calda e fredda:

[Melanzane alla parmigiana](#)

[Melanzane alla parmigiana fredda](#)

Ricette melanzane farcite, melanzane ripiene, melanzane al forno:

[Melanzane farcite al tonno](#)

[Melanzane ripiene](#)

[Melanzane ripiene al cartoccio](#)

[Melanzane ripiene di riso](#)

[Melanzane ripiene al gorgonzola](#)

[Melanzane ripiene salsiccia e mozzarella](#)

Ricette sformato e tortino di melanzane:

[Sformato di verdure melanzane peperoni e zucchine](#)

[Tortino di melanzane](#)

Ricetta mozzarella in carrozza: Facile e sfiziosa la mozzarella in carrozza, buona sia fritta che cotta al forno.

[Mozzarella in carrozza al forno](#)

[Mozzarella in carrozza frita](#)

Secondi piatti con le patate; le patate si possono fare in tanti modi, davvero ottimi e sfiziosi i cestini di purè ripieni con la

verdura, come gli spinaci oppure con i funghi. altrettanto ottimi i cestini di patate con il gorgonzola e i funghi porcini. Ottimo il pancotto con la rughetta e le patate, sfiziose e gustose le patate alla carbonara e il tortino con le erbe aromatiche.

Buone le crocchette di patate al forno oppure le crocchette di patate e tonno.

Sfiziose le frittelle con le patate e la salsiccia, rese ancora più gustose dal rosmarino ridotto in polvere.

Tutto il ricettario è fotografato passo passo per essere eseguito facilmente.

Crocchette un pò diverse dal solito? prova le crocchette con le patate e la polpa di zucca.

Bomboloni di patate, un secondo piatto sfizioso, una ricetta dalla " prova del cuoco " , ma se fatti piccolini possono essere anche un gustoso antipasto, o per buffet e rinfreschi , anche se sono buoni caldi.

[Bomboloni di patate](#)

[Cestini di purè](#)

[Cestini di patate gorgonzola e porcini](#)

[Frittelle di patate e salsicce](#)

[Pancotto rughetta e patate](#)

Ricette crocchette di patate:

[Crocchette di patate al forno](#)

[Crocchette di patate e tonno](#)

[Crocchette di patate e zucca](#)

[Patate alla carbonara](#)

Ricette tortini di patate:

[Tortino di patate aromatico](#)

[Tortino di patate e riso](#)

Ricette di secondi piatti con la verza;

gustosi i fagottini di verza con la carne macinata e il riso, ottimo il rotolo di verza con

salsiccia e patate, e buona anche la verza ripiena con il tonno.

Buonissima la verzata con le costine di maiale. Tutte le ricette hanno la foto passo passo per una riuscita sicura.

Sfiziose i fagottini di verza ripieni con il galbanino e i wurstel.

Ricette verza, fagottini verza, verza ripiena, involtini verza:

[Fagottini di verza](#)

[Fagottini di verza e wurstel](#)

[Rotolo di verza salsiccia e patate](#)

[Verza ripiena di tonno](#)

[Verzata](#)

Ricette di cucina per fare friggire e peperoni;

davvero gustosi i friggire ripieni di carne e cotti con un pochino di pomodoro.

Buoni i peperoni ripieni con il riso, con il tonno e le patate. Involtini di peperoni , ricetta davvero sfiziosa e gustosa .

[Friggitelli ripieni](#)

[Involtini di peperoni](#)

Ricette peperoni ripieni :

[Peperoni ripieni](#)

[Peperoni ripieni macinato e patate](#)

[Peperoni ripieni tonno e patate](#)

Tante altre ricette di cucina per fare secondi piatti di carne pesce e verdure; secondi con verdure e riso.

Buoni gli arancini di riso ripieni con i piselli e il ragù con carne macinata ,

sono un pochino elaborati da fare rispetto alle altre ricette, ma ci sono le foto passo passo, per riuscire a farli senza difficoltà . Supplì di riso semplici, con la mozzarella o ripieni con il tonno,

in entrambi i casi sono ricette gustose e facili da fare. Buono il rotolo con la pasta sfoglia pollo e zucchine grigliate.

Sfiziose le pizzette fatte con gli avanzi di polenta e si può usare anche la polenta avanzata e già condita.

Involtini? si ma non di carne ! sono buoni anche fatti con l'insalata, farciti con il riso e i funghi porcini.

Secondo piatto gustoso e sfizioso? prova i pomodori al forno aromatici, aromatizzati con il timo fresco.

Appetitosi e semplici da fare gli involtini con il prosciutto cotto e la mozzarella.

Ricette secondi vari e sfiziosi ,ricette arancini, ricette involtini,ricette avanzi di polenta, pressatella panata, pomodori al forno, verdure al forno:

[Arancini di riso](#)

[Involtini di lattuga](#)
[Involtini di prosciutto cotto e mozzarella](#)
[Pizzette di polenta](#)
[Polpette di ortica](#)
[Pomodori aromatici al forno](#)
[Pressatella panata](#)
[Rotolo di pasta sfoglia e pollo](#)
[Verdure miste al forno](#)

Ricette secondi con il pane: Gustose le ricette di pane, sia in padella con l'uovo che al forno croccante con lo stracchino e l'uovo. Appetitosa e sfiziosa la panzanella con i sottaceti misti e il pane bagnato e strizzato in acqua e aceto.

[Pane all'uovo in padella](#)
[Pane croccante al forno](#)
[Panzanella](#)

Ricetta sformato ; sformato fagiolini, sformato pan carrè, sformato di verdure:

Ottimo lo sformato con il pancarrè , la mozzarella e la mortadella. Sfizioso lo sformato di fagiolini dell'artrusi.

[Sformato di fagiolini dell'artrusi](#)
[Sformato di pancarrè](#)
[Sformato di verdure](#)

Ricette suppli: Appetitosi e sfiziosi i suppli con il riso, buoni sia classici con sugo e mozzarella, che con il tonno.

[Suppli di riso](#)
[Suppli di riso e tonno](#)

Ricette di secondi piatti con le uova: Buone le uova cotte in tegame con i funghi, oppure con spinaci. Facile la ricetta delle uova con il pomodoro , ma allo stesso tempo molto gustose.

[Uova al pomodoro](#)
[Uova al tegame con funghi](#)
[Nidi di uova e spinaci](#)

Fai "[Click qui](#)" per tutte le altre ricette di secondi piatti di carne , di verdure e di pesce, ogni secondo piatto ha la fotografia di ogni singolo passaggio.

Fai "[Click qui](#)" per tutte le altre ricette di cucina fotografate, facili e veloci da fare;

Nel sito di Ricette Gustose puoi trovare tantissime ricette gastronomiche della cucina italiana, sono gratuite e le puoi stampare liberamente con tutte le foto che servono per eseguire la ricetta passo passo. Troverai tante idee sfiziose per piccoli e grandi buffet, golosità per pranzi completi a partire da un semplice e gustoso antipasto per finire con un delizioso dolce o gelato, ogni ricetta di cucina è fotografata e facile da fare.

Tutto il ricettario è on-line, molto gustoso e diviso per categoria, con la possibilità di fare la stampa di ogni singola preparazione per metterla nel proprio ricettario di cucina per averlo sempre a portata di mano.

Non sai cosa cucinare oggi per il pranzo o per la cena? vai su "[Cerca ricetta](#)" inserisci gli ingredienti che hai in casa, separandoli solo con uno spazio e trova la ricetta che potresti fare.

Scrivi per esempio : ricotta pesto , si aprirà una nuova finestra con tutte le ricette che contengono almeno uno di questi due ingredienti.

Cerchi "le ricette del giorno" ? , una ricetta sempre nuova e sfiziosa per pranzo o cena?, per un semplice spuntino o per una merenda?, ogni giorno puoi fare una nuova ricetta da mettere in tavola!.

Con tutte le pietanze che ci sono puoi tranquillamente fare ogni giorno una ricetta diversa!

Qui di seguito una breve descrizione di tutte le preparazioni che puoi trovare, dai piatti tradizionali della nostra bella Italia,

a qualche ricetta che ho mangiato in altri paesi, (cucina spagnola o greca) poi ricreata e proposta sul mio sito. Sul mio ricettario di cucina online, puoi trovare ricette sfiziose, buone, facili ed anche un pò diverse dal solito, ogni ricetta ha la sua fotografia per essere eseguita con facilità.

Antipasti: antipasti vari con pasta lievitata, con pasta sfoglia, con la pasta frolla salata, con la pasta brisè, con il pan carrè, con il pesce, carpacci molto gustosi, mousse, patè, creme, crostini e crostoni, stuzzichini per rinfreschi e buffet, tutto con le fotografie dei vari passaggi.

Primi piatti: ricette di primi piatti semplici o ripieni, veloci, e facili da fare, con diversi tipi di carne, di pesci o di

verdure.

Ottimi piatti unici come il couscous con la carne e con le verdure, o con il pesce.

Pasta ripiena come: lasagne, tortellini, tortelloni, ravioli di carne e di magro, crepes o crespelle, degli ottimi risotti e ancora zuppe,

minestre e gustosi piatti freddi per le giornate estive.

Tutte le ricette sono fotografate passo passo per essere eseguite anche dalle persone meno esperte.

Secondi piatti: ricette per cucinare secondi di carne e ricette cucina di pesce, secondi con verdure, arrosti, rollè, polpettoni di vario genere, con la carne macinata o con le verdure, polpette sfiziose e gustose. Secondi con carne di pollo, coniglio, tacchino ed ottime e varie ricette per cucinare lo spezzatino di manzo di vitello o di maiale. Ricette di cucina per fare un ottimo sformato, un tortino e tanto altro.

C'è anche qualche ricetta per un secondo piatto un pò diverso e particolare, come cucinare una carne di cinghiale, di daino o di capriolo.

Ogni ricetta ha la foto di tutti i passaggi.

Contorni: insalate, verdure condite a crudo oppure cotte al forno, soufflè, carpacci di verdure e verdure grigliate, flan di verdure, e tanto altro ancora. Ricette di contorni con radicchio, patata, verza, bieta, zucchina spinosa o melanzana all'americana.

Tutte le ricette sono con foto passo passo, quindi si riescono a fare anche i piatti un pochino più complessi.

Pane Pizza e Torte salate: ampia scelta di ricette per fare il pane in casa, la pizza e le torte salate.

Ricette per fare pane morbido o croccante, dalla ciabatta, al pane alle patate, al rosmarino, alle castagne, al sesamo, all'ortica,

la ciambella casareccia, o il pane senza impasto.

C'è poi il pane veloce, reso croccante dall'aggiunta in un pochino di miele, molto buono, croccante fuori e con la mollica molto soffice

e piena di buchi.

Buonissimo il pane pizza o il panpizza o ancora il panepizza, ognuno lo chiama con un nome diverso, ma il risultato è solo uno! OTTIMO!

Dalla ricetta più semplice a quella più complessa ci sono i passaggi fotografati e spiegati nel dettaglio.

Dolci: Biscotti di tutti i tipi, con solo albumi, con le mandorle, le noci, le nocciole, il cioccolato bianco, al latte o fondente, con il sesamo,

con i pistacchi, oppure semplici dolcetti o biscotti senza uova.

Un ciambellone o ciambella per fare colazione.

Una gustosa crostata; davvero tante le varietà di crostate di tutti i tipi, con la ricotta, con il mascarpone, con le mandorle, con le noci,

con la farina di cocco, con il cacao, tutte veramente golose.

Una deliziosa torta; torte all'arancia, al limone, alla frutta secca, alle mele, diversa, sfiziosa e gustosa la torta con le zucchine.

Un rinfrescante gelato, un dolce al cucchiaio o un' ottimo tiramisù, classico con il mascarpone oppure delicato e rinfrescante con il limoncello,

con l'ananas o con la nutella. Particolari i tiramisù con lo yogurt, con i frutti di bosco con la crema chantilly.

Ed ancora golosissimi cioccolatini e piccoli pasticcini, o piccola pasticceria.

Troverai sicuramente una vasta scelta di dolci per terminare un pranzo in allegria o per qualsiasi altra occasione.

Liquori, marmellate, conserve e verdure sottovetro: Sai come fare il dado di carne fatto in casa? segui la ricetta vedrai come è facile,

è sicuramente genuino con gli ingredienti che acquisti tu stessa.

Vuoi fare un soffritto con le verdure per averlo sempre pronto? lo puoi fare seguendo la ricetta passo passo e lo puoi conservare in frigo

per tanto tempo. Ed ancora le ottime marmellate, marmellata di mandarini, di arance, di fichi, di kiwi, di limoni, di castagne.

Verdure da fare sottovetro e conservare per l'inverno; da una semplice ricetta di melanzane sott'olio alle zucchine o melanzane grigliate, sicuramente particolari e buonissime.

Preparazioni di base: non sai come fare in casa la pasta sfoglia? la pasta frolla salata? la pasta brisè? la besciamella?

la panna da cucina? ed ancora un semplice sugo con carne di manzo?.

Entra in questa sezione e tante fotografie con le immagini dei vari passaggi ti aiuteranno nell'esecuzione di queste preparazioni.

Altre ricette di primi piatti, secondi e dolci le puoi trovare nei libri ed ebook di cucina di [ricette gustose](#),

In questa pagina troverai tre libri, un libro di ricette dei dolci, per fare dei buoni biscotti o un'ottima torta, crostate, semifreddi, cioccolatini, pasticcini, e tante altre ricette golose.

Nel libro di ricette dei primi piatti, nel libro di dolci e nel libro dei secondi piatti, tante ricette nuove e sfiziose.

Altri ricettari di cucina fotografati , Ebook di ricette, di pane, antipasti, primi piatti, Ebook di dolci fotografati e altro ancora .

Il sito di Ricette Gustose è aggiornato continuamente, iscriviti alla [NewsLetter](#) , per tenerti informata sui nuovi inserimenti o modifiche, e potrai fare il [Download](#) gratis di Ebook in formato Pdf e delle **Video Ricette** di Ricette gustose. Hai qualche dubbio sull'esecuzione di una ricetta? [contattami!](#)

Hai una ricetta semplice ... ma originale, tramandata dalla famiglia, tipica del luogo o inventata da te? Iscriviti al [Forum](#) e lasciami la tua ricetta, non ti preoccupare della forma, scrivila così come ti viene in mente, mi farà veramente piacere provarla e fotografarla per te, per essere inserita nel ricettario fotografato di Ricette Gustose !