

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Budino tricolore

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 90 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di carote
500 g di patate
500 g di spinaci
6 uova
6 cucchiaini di latte
6 cucchiaini di pangrattato
6 cucchiaini di parmigiano grattugiato
1 cipolla tagliata finemente
2 cucchiaini di prezzemolo
1 cucchiaio e mezzo di sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 In tre pentola con abbondante acqua salata fate bollire separatamente le carote, le patate e gli spinaci.

Con il frullatore ad immersione frullare separatamente le tre verdure.





2 In una padella fate rosolare la cipolla nell'olio.



3 Trasferite in una ciotola ed unite le uova, latte, pangrattato, formaggio, prezzemolo, sale, pepe e mescolare bene.



4 Dividete il composto fra i tre pure e mescolate, aggiustando di sale e pepe.



- 5 Mettete della carta da forno dentro uno stampo per plumcake o uno stampo rettangolare.



6 Mettete prima il composto di carote, dopo quello di patate.



7 Per finire quello di spinaci.



8 Coprite con carta alluminio.



9 Cuocete nel forno a bagnomaria a 150°C per 1 ora.



10 Sfornate e lasciatelo riposare 15 minuti, togliete la carta stagnola, capovolgete sopra un vassoio e togliete la carta da forno.

