

ANTIPASTI E SNACK

## Fagottini di porro

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 2 carote
- 2 porri
- 100 g di fagiolini
- 2 zucchine
- 150 g di piselli
- 2 dl di besciamella pronta
- 1/2 dl di latte
- 2 rametti di timo
- 5 foglie di salvia
- 100 g di formaggio asiago grattugiato
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavate e mondate le verdure, tagliate le carote e le zucchine a bastoncini e lessatele per 2 minuti in acqua salata, poi scolatele e trasferitele in una ciotola. Lessate separatamente in

acqua salata i piselli e i fagiolini, tagliate questi ultimi a pezzettini di 2 cm circa e aggiungete il tutto alle altre verdure. Tritate finemente la salvia e mescolatela, in una ciotola a parte, con il timo, la besciamella, il latte e il formaggio.

Aggiungete la crema ottenuta alle verdure e mescolate con cura.

Incidete i porri con un taglio per ottenere foglie larghe, scottatele per un minuto in acqua salata, scolatele e fatele raffreddare in acqua poi asciugatele. Sovrapponete 2 o 3 foglie, ricavatene dei rettangoli della lunghezza di 12-14 cm su cui distribuirete il composto alle verdure, e richiudetele, fermandole con strisce ricavate dalle foglie rimaste.

**2** Disponete i fagottini in una teglia oliata, bagnateli con l'olio rimasto e cuocete in forno caldo per 15 minuti a 200°.