

SECONDI PIATTI

Polpettone di patate e fagiolini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g di fagiolini
3 patate medie
10 g di funghi secchi
1 uovo
1/2 cipolla
1 pugno di parmigiano
maggiorana
pangrattato
sale
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Far bollire una ventina di minuti le patate e i fagiolini in acqua salata.



- 2 Tritare finemente la mezza cipolla, farla appassire in un filo d'olio e un goccio d'acqua e dopo 10 minuti aggiungere i funghi secchi tritati, precedentemente ammollati in poca acqua tiepida.



- 3 Far insaporire qualche minuto. Scolare le verdure e metterle in un recipiente. Passare al passaverdura, meglio non al minipimer perchè le patate diventerebbero collose, o schiacciare con una forchetta a chi piace un po' più rustica.



4 Aggiungere l'uovo, i funghi, il parmigiano e la maggiorana. Mescolare.



5 Oliare una teglia e cospargerla di pangrattato. Versare il composto e ricoprirlo ancora di pangrattato, un filo d'olio e fare le "righe" con la forchetta. Infornare per 30 minuti a 180°C.



6 Ecco il piatto pronto per essere servito.

