

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Sformato di verdure

LUOGO: Europa / Spagna

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



100 G DI FAGIOLINI, 2 PORRI, 2 RAPE,  
2 RAVANELLI, 3 CAROTE, 100 G DI  
SPINACI, 3 UOVA, 3 CUCCHIAI DI  
SALSA DI POMODORO, 3 CUCCHIAI DI  
PANNA, SALE. PER LA SALSA

2 cipolle

250 g di funghi

¼ di litro di acqua di cottura dei porri.

## PREPARAZIONE

- 1 Pulite le verdure. Raschiate le carote e tagliatele a tocchetti, tagliate i porri e cuocete le singole verdure separatamente, se possibile a vapore. Ungete lo stampo di burro e spolverizzatelo di pane grattugiato. Sul fondo disponete un primo strato di verdure e versate un poco del composto ottenuto mescolando le uova alla salsa di pomodoro e a un pochino di sale. Continuate così, alternando verdure e uova e terminando con uno strato di

spinaci. Fate cuocere a bagnomaria in forno a 200° per un'ora e mezza.

Se lo sformato dovesse prendere troppo colore, copritelo con un foglio di carta di alluminio.

Ora preparate la salsa: soffriggete nell'olio la cipolla tritata e aggiungete i funghi. Quando tutto sarà ben amalgamato, versate l'acqua di cottura dei porri. Fate sobbollire a fuoco dolce per un'ora, unendo poco per volta la panna negli ultimi 10 minuti di cottura.

Passate la salsa al setaccio. Togliete lo sformato dal forno, disponetelo su un piatto di portata, tagliatelo a fette e servitelo accompagnato dalla salsa.