

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Sformato di verdure

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

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



### INGREDIENTI

- 1 kg di cicorielle selvatiche e sivoni
- 1/2 kg di polpettine di carne
- olio e sale q.b.
- 2 uova
- 150 g di mozzarelle.

### PREPARAZIONE

**1** Lessare le verdure in abbondante acqua salata. Preparare le polpettine di carne. Disporre in un tegame unto di olio uno strato di verdure, poi le polpette, le mozzarelle ed infine un altro strato di verdure.

Cuocere il tutto a fuoco lento.

Successivamente sbattere le uova e a metà cottura versarle sullo sformato, coprite il tutto ed ultimare la cottura.