

ANTIPASTI E SNACK

Tortino di fave e piselli

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g fave sgusciate
300 g pisellini
200 g spinaci freschi
2 uova
4 cucchiai formaggio cremoso magro
1 limone
1 scalogno
prezzemolo tritato
1 cucchiaino farina
30 g burro
noce moscata
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Lessate le fave e i piselli in acqua salata in ebollizione per 20 minuti. Eliminate la pellicina

delle fave. Poi frullate metà delle fave e dei piselli insieme al formaggio, le uova intere, la farina, sale, pepe e una grattata di noce moscata. Scottate per un minuto gli spinaci in acqua salata, sgocciolateli e adagiate le foglie su un canovaccio.

Ungete quattro stampini individuali con un po' di burro fuso. Foderate gli stampini con le foglie stesse degli spinaci poi riempiteli con il composto di fave e piselli. Ponete gli stampini in una teglia da forno in cui avrete messo acqua per la cottura a bagnomaria e fate cuocere a 160° per circa 40 minuti.

Tritate finemente lo scalogno, fatelo ammorbidire in padella con il burro poi aggiungete piselli e fave rimaste. Bagnate con un mestolo d'acqua calda e il succo del limone.

Insaporite con la scorza del limone tritata e con una spruzzata di prezzemolo. Lasciate cuocere a fuoco basso fino a quando il liquido di cottura sarà quasi evaporato. Sformate i tortini sui piatti individuali, disponetevi attorno le fave e i piselli al limone e servite subito.