

SECONDI PIATTI

Polpettone alla ligure

di: *Lunanuova*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

300 g di fagiolini

300 g di patate

1 cipolla

2 uova

pesto

pangrattato

sale

pepe

olio

maggiorana.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti per questa ricetta.



2 Lessare i fagiolini, scolarli, tenerli da parte.

Lessare le patate, schiacciarle e metterle a freddare un po', aggiungere i fagiolini precedentemente lessati ed amalgamare con le uova, la maggiorana e 2 cucchiari di pesto. Qualora il composto risultasse troppo morbido si può aggiungere del pangrattato.



3 Modellare il composto a forma di polpettone. Cospargere di pangrattato.

Ungere una teglia da forno e cuocere in forno a 180°C per 40 minuti, spolverando con ancora un po' di pangrattato. Gratinare per 5 minuti sotto il grill.



NOTE