

SECONDI PIATTI

# Polpettone di patate e fagiolini

di: *Gnu*

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.

