

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Sformato di verdure

di: *Cookaround*

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.