

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Tris di verdure pasticciate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

2 patate
2 carote
piselli surgelati
2 cucchiaini di farina bianca
1/2 litro di latte
sale
margarina q.b.
fontina
grana grattato
prosciutto cotto a cubetti.

PREPARAZIONE

- 1 Pelate e lavate le patate e le carote quindi tagliatele a cubetti. Aggiungere i piselli, più o meno in quantità come la altre verdure. Fate cuocere preferibilmente il tutto in una pentola a pressione.

Nel frattempo preparate la basciamella: in una pentola sciogliete la margarina, aggiungete la farina e mescolate bene, a poco a poco versate il latte mescolando sempre di modo che non si formino grumi, salate e lasciare cuocere finché non si addensa.

In una pirofila fare uno strato di basciamella quindi versare le verdure cotte e precedentemente salate con il prosciutto a dadini e la fontina anche essa tagliata quindi spolverare con il grana e coprire con la rimanente basciamella.

Mettere in forno ben caldo per 10 min circa.