Ricetta: **Pasticcio di verdure**

Author: WWW.MISYA.INFO

Ecco il secondo piatto realizzato con le verdure del brodo di Elisa, uno splendido pasticcio di verdure con aggiunta di scamorza e pecorino, passato al forno e gratinato, un piatto da leccarsi i baffi. Dopo tutti i dolcetti per San Valentino che vi ho proposto, prima di passare a qualche ricetta di Carnevale ci voleva una pausa verdurosa e so che molte mammine alle prese con le prime pappe dei loro bimbi erano in attesa di qualche nuova ricetta per poter smaltire i chili di verdure bollite che invadono le cucine di questi tempi. Questo pasticcio di verdure e' davvero ottimo, provatelo e poi mi darete ragione ;)

Ingredienti per 4 persone:
1 patata
1 carota
1 zucchina
200 gr di scamorza
1 uovo
20 gr di pecorino
10 gr di pangrattato
sale
pepe
olio

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 1 ora
Tempo totale: 1 ora 20 min
Procedimento per preparareil pasticcio di verdure al forno

In una pentola piena d'acqua far cuocere le verdure sbucciate e tagliate a tocchetti per 30 minuti.

Eliminate il brodo (che potrete utilizzare per qualche risotto o oppure congelare) e tagliate le verdure a tocchetti più piccoli.

Disporre le verdure in una teerrina e aggiungere un uovo leggermente battuto, il pecorino grattugiato e il formaggio tagliato a cubetti. Salare e pepare.

Mescolare il tutto delicatamente.

Versate un filo d'olio in una pirofila da forno e mettete le verdure al suo interno.Cospargete il Pasticcio di verdure con pecorino grattugiato e pangrattato e ricoprite con qualche ricciolo di burro.

Infornare la terrina di verdure a 180° e cuocere per i primi 25 minuti e con l'opzione grill altri 5 minuti.

Lasciar intiepidire le verdure prima di tagliare il pasticcio di verdure a fette e servire

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO