

TERRINA ALLE ERBE AROMATICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di carote,
- 200 g di zucchine,
- 150 g di piselli sgusciati,
- 200 g di erbette,
- 150 g di fagiolini,
- 1 porro,
- 600 g di pomodori maturi,
- 3 uova,
- 150 g di mascarpone,
- 1 mazzetto di erbe aromatiche miste (prezzemolo, timo, maggiorana),
- 1 noce grande di burro,
- sale,
- pepe.

Mondate le verdure e tagliate a dadini le carote e le zucchine, a tocchetti i fagiolini e a rondelle il porro.

Lessate le carote, i piselli e i fagiolini per una decina di minuti in acqua bollente salata.

A parte, lessate anche le zucchine, le erbette e il porro per 5 minuti.

Scolate bene le verdure, trasferitele in un tegame antiaderente e, senza aggiungere condimento, fatele asciugare bene a fuoco moderato.

Trasferitele quindi in una ciotola e lasciatele intiepidire.

Sbattete le uova con le erbe tritate, sale e pepe, poi unite il mascarpone e le verdure e mescolate bene.

Foderate una terrina da forno con della carta oleata imburrrata, versatevi dentro il composto preparato e cuocete, coperto, in forno già caldo a 220° per circa 35-40 minuti.

Nel frattempo, scottate i pomodori per un minuto in acqua bollente, quindi scolateli, privateli della buccia e dei semi e tagliateli a dadini.

Fateli poi saltare per pochi minuti in un tegame a fuoco vivace con una grossa noce di burro, quindi salate e pepate a piacere.

A cottura ultimata, lasciate riposare la terrina per qualche minuto a temperatura ambiente, poi tagliatela a fette spesse e servitela con i pomodori preparati.