

PASSATO DI AVANZI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carote bollite
- 100 g di rape lessate
- 1 terrina purè di patate
- 1 piatto pasta al pomodoro
- 1 piattino passato di spinaci
- pochi funghi saltati in padella
- asparagi

Aggiungete agli avanzi un po' di verdure fresche preferibilmente a foglia larga, tipo lattuga o cavolo, se ne avete piselli. Da evitare avanzi di insalate condite.

Ottime un paio di cipolle intere tagliate a fettine, aglio, sedano, porri o cipollotti.

A seconda dei gusti e delle disponibilità.

Se non avete pasta avanzata il riso va bene lo stesso.

Se non avete riso potete sostituirlo con mollica di pane o qualche crostino, per avere un apporto di amido.

Non bisogna stracuocere, iniziate dalle verdure fresche, a seconda del tempo necessario a portarle a cottura, aggiungere man mano gli avanzi, schiumando i grassi di precedenti condimenti che affiorano, far sobbollire circa 10--15 minuti aggiungere il purè e tutti i passati.

Dopo qualche minuto, versate il tutto in un passaverdura di capacità adeguata, o passate il tutto in due volte.

Usate un passaverdura o un tritatutto, cercate di ottenere una passata grossolana, al fine di consentire alle verdure di conservare una traccia della originaria consistenza.

Se lo avete, e vi piace, versate il passato in una pentola di coccio, portate a bollore a fuoco lento, condite con burro o panna.

Secondo i gusti potrete aggiungere parmigiano, pepe bianco o nero.

versate in piatti fondi caldi, non scottadito però.

Potete consumarla così o con fette di pane, crostini.