

SFORMATO DI FAGIOLINI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fagiolini
- 1 cipollina
- 1 costa sedano
- 1 carota
- 40 g di formaggio grattugiato
- 2 uova
- 40 g di pangrattato
- 1 noce burro
- 1 cucchiaio olio d'oliva
- besciamella
- sale
- pepe

Lessate i fagiolini, in acqua salata, scolateli.

In una noce di burro e un cucchiaio d'olio rosolate cipolla, sedano e carota tritati.

Aggiungete i fagiolini, un mestolo di acqua calda, salate, pepate e cuocete fino a che il liquido sarà assorbito.

Incorporate alla besciamella i tuorli, gli albumi montati a neve e il formaggio grattugiato.

Imburrate fondo e pareti di uno stampo dal bordo alto, spolverizzate con il pangrattato, 'velate' con uno strato di besciamella, disponete i fagiolini e copriteli con la restante besciamella.

Infornate a 200°C per 45 minuti.