

SFORMATO DI VERDURE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate
- 2 melanzane
- 200 g di fagiolini
- 1 cipolla
- 2 uova
- 1 pugno pangrattato
- 60 g di formaggio grana
- origano
- burro
- olio d'oliva
- sale

Lessare separatamente in acqua salata le patate, le melanzane e i fagiolini.

Scolare le verdure e passarle al passaverdure.

Aggiungere al passato il pangrattato, il grana grattugiato, le uova e un pizzico di origano.

Regolare di sale e amalgamare il tutto.

Disporre il composto in una pirofila imburrata, livellarlo e ricoprirlo di cipolla a fette.

Cospargere di origano, condire con olio e burro e infornare a 170° per 1 ora.