

SFORMATO DI VERDURE AI TRE COLORI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di patate
- 350 g di carote
- 200 g di crescione
- 8 foglie insalata lattuga
- 5 uova
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 50 g di formaggio emmenthal grattugiato
- 2 cucchiai pangrattato
- 60 g di burro
- sale

Sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a pezzetti e lessatele in acqua poco salata.

Raschiate le carote, lavatele, tagliatele a rondelle e lessatele in acqua poco salata.

Mentre le verdure cuociono, accendete il forno a 200°C, mondate lattuga e crescione, poi tagliateli e fateli appassire con poco burro.

Alla fine scolateli e frullateli.

Imburrate uno stampo per budino o plumcake e rivestitelo con il pangrattato.

Montate a neve gli albumi.

Scolate le carote e frullatele.

Scolate le patate, schiacciatele con la forchetta e amalgamatevi il burro rimasto, i tuorli e i formaggi.

Dividete quindi il composto in tre parti: a una amalgamate le carote frullate, all'altra il purè di lattuga e crescione e lasciate la terza così com'è.

Poi unite delicatamente a ognuna delle tre parti un terzo degli albumi montati a neve.

Riempite lo stampo con strati di un paio di centimetri, alternando i colori, poi cuocete per 30 minuti circa nel forno già caldo.

Fate riposare un paio di minuti prima di sformare.