

TORTINO DI FAGIOLINI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di fagiolini
- prezzemolo
- 25 g di funghi secchi
- 3 uova
- latte
- formaggio grana
- pangrattato
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa sedano
- 1 spicchio aglio
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Lessare i fagiolini per 10' e spezzettarli.

Mescolare 2 cucchiai di pangrattato e 1 di latte.

Soffriggere cipolla, carota e sedano tritati in olio e burro, cuocervi i fagiolini per 2', unire prezzemolo, aglio e funghi tritati e cuocere per 15'.

Unire le uova sbattute con il composto di pangrattato, un po' di grana, sale e pepe.

Trasferire in una pirofila imburata, cospargere con pangrattato e burro e cuocere in forno per 30'.