

TORTINO DI VERDURE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione piselli e carote surgelati
- 1 confezione fagiolini surgelati
- 1 confezione spinaci in foglia surgelati
- 50 g di burro
- 1 cucchiaio formaggio parmigiano grattugiato
- 2 uova
- sale

Mettere a disgelare tutte le verdure in acqua bollita, mentre a parte battete le uova alle quali aggiungerete parte del burro appena fuso ed il formaggio.

Tagliate i fagiolini a pezzetti, e li unite alle altre verdure con le uova battute.

Ungete bene una teglia col burro rimasto, e vi versate dentro il composto.

Infornare per 15 minuti a 180 gradi, e a metà cottura rivoltare il tortino per dorare l'altra parte.