



RICETTA: POLPETTONE DI FAGIOLINI E PATATE



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 25 min.

Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di fagiolini
- 4 patate
- 5 cucchi d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- 1/2 spicchio d'aglio
- 4 steli di prezzemolo
- 4 uova
- 1 cucchiaino di maggiorana essiccata
- 60 g di parmigiano grattugiato
- 2 cucchi di pangrattato
- sale

Olio consigliato:



Gentile

Preparazione:



Monda i fagiolini, lavalì e cuocili al vapore per 10 minuti (1). Intanto lessa le patate, pelale e passale con i fagiolini al passaverdura (2).

Prepara un trito di aglio e prezzemolo e fallo rosolare in una padella con 4 cucchi d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE (3).



Unisci quindi le verdure passate (4), facendole insaporire per qualche minuto. Togli dal fuoco, sposta in una terrina e quando il composto sarà intiepidito incorpora le uova (5), il parmigiano (6), un pizzico di maggiorana e uno di sale.



Unge uno stampo con 1 cucchiaio d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE (7), cospargi lo stampo di pangrattato (8), versaci il composto (9) e fai cuocere nel forno già caldo a 180° C per 1 ora. Sforna e lascia intiepidire il polpettone prima di estrarlo dallo stampo. Servi a fette.