

BASTONCINI E ONDE DI VERDURA

Ingredienti

- sale
- 2 uova
- burro (20g)
- patate
- 2 carote
- Parmigiano Reggiano grattugiato
- Piselli Novelli Findus (200g)
- 8 bastoncini di Merluzzo Findus

Come si prepara

Pelate le patate e le carote, tagliatele in piccoli pezzi, mettete in 2 casseruole le patate in parti uguali, unite in una le carote e nell'altra i piselli, coprite con acqua fredda, regolate di sale.

Fatele cuocere senza spappolarle, scolatele e rimettetele sul fuoco in modo che evapori l'umidità in eccesso.

Scaldate il forno a 200 gradi.

Passate separatamente i due composti allo schiacciapatate, incorporate in ogni purea 10 g di burro, un cucchiaino di parmigiano e un uovo sbattendo con energia.

Versate in una siringa o sacca con la bocchetta frastagliata i due composti separatamente e premete il composto a mucchietti dandogli una forma che ricordi delle onde sopra ad una carta di alluminio unta e adagiata in una teglia.

Fate cuocere nel forno caldo le onde per circa 20 minuti aggiungendo a metà cottura i bastoncini di pesce in una teglia a parte.

Servite subito.

Difficoltà: 3

Tempo: 70

Tags





pesce, bambini, finger food, new, merluzzo

