

CESTINO DI VERDURE

Ingredienti

- farina (400gr)
- sale
- 3 uova
- latte (1000ml)
- burro (150gr)
- Fontina (100gr)
- 1 sedano
- zucchine (300gr)
- yogurt intero (125gr)
- 3 carote
- semi di finocchio
- erba cipollina
- 2 scalogni
- zenzero
- 2 porri
- pepe nero
- mandorle dolci pelate (30gr)
- broccoletti (300gr)

Come si prepara

Impastare 350 gr di farina con 100 gr di burro, 1 uovo, 1 pizzico di sale e latte quanto basta per ottenere una pasta soda da avvolgere in un telo e tenerla in frigo per non meno di mezz'ora.

Tenere da parte un terzo della pasta e con l'altra ridotta in sfoglia sottile foderare uno stampo di 22 cm di diametro precedentemente imburato.

Applicare intorno un cordoncino di pasta e due manici ottenuti intrecciando due bastoncini di pasta.

Spennellare la pasta con l'uovo sbattuto e distribuire all'interno dei fagioli secchi che impediranno alla pasta di gonfiarsi durante la cottura durante la cottura in forno a 180 gradi per 25 minuti. .

Preparare come di consueto una besciamella con 30 gr di burro, la farina rimasta e 1/2 litro di latte, salare, unire la fontina tagliata a cubetti piccolissimi o grattugiata e 1 cucchiaino di pasta di

tartufo.

Tagliare a dadini tutte le verdure, rosolarle nel burro rimasto, unire le mandorle e i semi di finocchio, una spolverizzata di zenzero e sale.

Mettere sul fondo del cestino di pasta uno strato di besciamella, rovesciarvi le verdure e coprire con l'altra besciamella.

Passare sotto il grill per 5 minuti e servire accompagnato dalla salsa ottenuta mescolando lo yogurt con l'erba cipollina.

Difficoltà: 3

Tempo: 80

Tags

verdure, fagioli, cestini