

FAGOTTINI CON VERDURE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- farina (125g)
- aglio
- sale
- 2 uova
- vino bianco (100ml)
- 1 sedano
- 2 carote
- fagiolini (100g)
- birra (250ml)
- Asiago (100g)
- 2 porri
- pepe
- Piselli Novelli Findus (100g)
- 4 pomodori
- zuccina

Come si prepara

Per le crespelle: mescolate in una terrina le uova con un pizzico di sale e incorporate, poco alla volta, la farina e la birra fino a ottenere una crema fluida e priva di grumi.

Aggiungete un cucchiaio di olio e lasciate riposare per almeno 30 minuti.

Lessate piselli e fagiolini in acqua bollente salata: mondate e lavate zuccina e carota, tagliatele a dadini e fatele saltare con dell'olio e l'aglio per alcuni minuti a fuoco vivo.

Salate e pepate, togliete l'aglio, aggiungete fagiolini e piselli e lasciate per pochi minuti ancora sul fuoco.

Per la salsa: scottate in acqua bollente i pomodori e un porro; scolateli, spellate i pomodori, eliminate i semi e tagliate la polpa a pezzetti.

Tritate il sedano, la carota e il porro rimasto e fateli appassire con 2 cucchiaini di olio; regolate di sale e pepe, versate il vino e cuocete a fuoco basso fino a quando il liquido si sarà ristretto.



Aggiungete i pomodori e cuocete a fuoco vivo per 5 minuti.

Preparate le crespelle formando dischi sottili.

Farcitele con le verdure e dadini di asiago, poi chiudetele a fagottino legandole con striscioline di porro lessato.

Sistematele in una pirofila, e passatele in forno a 200 gradi per 10 minuti, quindi servite accompagnati dalla salsa calda.

Difficoltà: 3

Tempo: 90

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	71 kcal 297 kJ
-------------------	-------------------

Tags

occasioni speciali, pasqua, surgelati, vegetariana, new, ricette vegetariane, Fagottini con verdure