

## TERRINA DI CECI, FAGIOLINI E PISELLI

### Ingredienti

- 1 aglio
- sale
- 2 scalogni
- curry (3g)
- olio d'oliva (5 cucchiaini)
- farina di ceci (150g)
- Piselli Novelli Findus (100g)
- Fagiolini Primavera Extrafini Findus (200g)

### Come si prepara

Scottare i fagiolini insieme ai piselli, ancora congelati, per due minuti in un pentolino di acqua bollente, scolare.

Affettare sottilmente gli scalogni, spremere l'aglio.

Sciogliere la farina di ceci in acqua fredda e far cuocere a fuoco basso, mescolando, finché la crema di ceci sia bella densa.

Salare.

Fuori dal fuoco aggiungere le verdure, lo scalogno, l'aglio, l'olio e il curry, mescolare bene, versare il tutto in uno stampo da plumcake e infornare a 180° per 35 minuti.

Lasciar raffreddare completamente prima di servire.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 50

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	173 kcal 724 kJ
-------------------	--------------------

### Tags





occasioni speciali, bambini, primavera, vegetariana, creativa, new

