

Sformato di patate, fagiolini e cipolle.

Per la serie delle ricette con gli ingredienti che ho in casa, oggi ho messo insieme i fagiolini e le cipolle di Mimì con le patate di Sara e ne ho fatto uno sformato. Un piatto insolito, ma saporito.

Ingredienti per 6/8 persone:

- 500 g di fagiolini
- 500/700 g di patate
- 1 o 2 cipolle
- 50 g di formaggio grattugiato
- olio evo
- sale

E' possibile aumentare la dose di patate e formaggio e volendo potremo aggiungere anche una o due uova.

Dopo averli puliti, lessiamo i fagiolini in acqua bollente, lasciandoli croccanti.

Nel frattempo, lessiamo le patate in acqua fredda leggermente salata, calcolando una mezz'ora o poco più dall'ebollizione. Togliamo dall'acqua e lasciamole intiepidire.

Sul tagliare, con la mezzaluna o con un grosso coltello tagliamo a pezzi grossolani i fagiolini. Con la forchetta, invece, schiacciamo grossolanamente le patate e mettiamo tutto insieme in una ciotola. Regoliamo di sale.

Facciamo soffriggere una grossa cipolla nell'olio extravergine, aggiungendo un pizzico di sale. In alternativa potremo farla stufare con olio e qualche cucchiaio di acqua coprendo la pentola con il coperchio.

Una volta cotta, aggiungiamola con tutto l'olio al composto di fagiolini e patate. Infine il formaggio grattugiato, io ho usato metà parmigiano e metà pecorino.

Mettiamo il composto in una teglia o pirofila, rettangolare o anche rotonda, imburata e rivestita di pane grattugiato. Livelliamo, unghiamo la superficie con olio oppure potremo aggiungere qualche fiocchetto di burro. Cospargiamo con pane e formaggio grattugiato.

Mettiamo in forno già caldo a 180° fino a doratura. A me ha impiegato circa mezz'ora.