



COME STUPIRE I TUOI AMICI

Sformato di fagiolini



PREPARAZIONE (60 MINUTI)

- 1.** Pulite e cuocete in acqua bollente salata i fagiolini. Scolateli al dente, poi passateli in padella con olio e aglio sbucciato e tagliato a fettine. Rosolateli, insaporiteli con un dado vegetale sbriciolato, pepate e bagnate con mezzo bicchiere di acqua. Cuoceteli per 6/7 minuti.
- 2.** Trasferite i fagiolini nella coppa del mixer, unite il prezzemolo, il basilico, le uova, un cucchiaio di pangrattato.
- 3.** Azionate l'apparecchio fino ad avere un composto omogeneo, unite Gran Mix Ricetta al Pecorino, tenendone da parte una cucchiata, mescolate bene.
- 4.** Imburrate uno stampo per sformati, spolverizzatelo con il pangrattato, trasferitevi il composto di fagiolini, spolverizzate con Gran Mix e cuocete lo sformato in forno a 200° per 30 minuti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg di fagiolini verdi 2 spicchi di aglio 4 cucchiari di olio 1 dado vegetale 3 uova 100 g di Gran Mix Ricetta al Pecorino 2 cucchiari di pangrattato 1 cucchiaio di prezzemolo tritato 1 cucchiaino di basilico tritato un pezzetto di burro sale, pepe

IN QUESTA RICETTA



GranMix Pecorino

L'ESPERTO CONSIGLIA

Potete servire questo sformato caldo a grosse cucchiariate decorandolo con un mestolino di sugo di pomodoro freddo, oppure tiepido con sugo di pomodoro caldo. E' un ottimo sostituto del primo piatto oppure un delizioso contorno per carni arrosto. Il vino consigliato : un vino bianco di buona struttura come il Soave Classico.