

## POLPETTONE DI FAGIOLINI E PATATE

TEMPO PREPARAZIONE 30 minuti

TEMPO COTTURA 60 minuti

PORZIONI 3 persone

### INGREDIENTI

340 g fagiolini verdi freschi

340 g patate

1 cucchiaio maggiorana

1 presa abbondante di sale fino

100 g formaggio grattugiato

2 cucchiai pangrattato

3 cucchiai pesto

3 uova intere

2 cucchiai pinoli

1 cucchiai olio evo

### PREPARAZIONE

1. Pulite i fagiolini eliminando le estremità e tagliateli in 3 o 4 pezzi. Poi lessateli in pentola a pressione per circa 15 minuti a partire da quando la pentola inizierà a fischiare.
2. Pelate le patate, tagliatele a metà e cuocetele in pentola a pressione per circa 15 minuti a partire da quando la pentola inizierà a fischiare.
3. Scolate patate e fagiolini e fate intiepidire qualche minuto.
4. Schiacciate le patate (come per fare un purè) e aggiungetele ai fagiolini. Inserite poi il formaggio, i pinoli, la maggiorana, il sale, le uova ed il pangrattato. Mescolate sino ad ottenere un composto omogeneo.
5. Foderate uno stampo con carta forno ed ungetela con un cucchiaio di olio. Versate il composto e livellate aiutandovi con una forchetta. Distribuite poi un cucchiaio di pangrattato sulla superficie.
6. Infornare a calore moderato per circa 30/35 minuti

**NOTE:** La quantità di sale e formaggio è indicativa regolatevi a vostro gusto. Nel polpettone non ho messo olio ma se volete potete aggiungerne un cucchiaio. I tempi di cottura variano a seconda del vostro forno.