

# **POLPETTONE GENOVESE CON FAGIOLINI E PATATE**

**TEMPO PREPARAZIONE** 15 MINUTI

**TEMPO COTTURA** 30/40 MINUTI

**PORZIONI** 3 PERSONE

## **INGREDIENTI**

350 g fagiolini verdi

425 g patate

2 uova intere di medie dimensioni

2 o 3 cucchiaini di maggiorana fresca

3 cucchiaini formaggio grattugiato

sale

pane grattugiato

## **PREPARAZIONE**

1. Lavate i fagiolini ed eliminate le estremità.
2. Lessateli in acqua bollente salata lasciandoli al dente
3. A metà cottura aggiungete le patate sbucciate e lavate
4. Fate intiepidire le patate e i fagiolini
5. Schiacciate le patate
6. Tagliate i fagiolini a pezzetti
7. In una scodella mescolate le patate schiacciate, i fagiolini spezzati, il formaggio, le uova e insaporite con la maggiorana.
8. Regolate di sale
9. Foderate una teglia non troppo grande con carta forno oliata e ricoperta con il pane grattugiato
10. Versate il composto e livellatelo con un cucchiaino bagnato
11. Ora con i rebbi di una forchetta formate tanti solchi non troppo profondi
12. Ricoprite la superficie con il pane grattugiato
13. Infornate per circa 30/40 minuti
14. Fate dorare sotto il grill per alcuni minuti.

**NOTE:** Come vi dicevo prima le dosi noi le mettiamo un po' a "sentimento" di solito però come regola generale metà patate e metà fagiolini in modo che niente prevalga. La maggiorana se volete potete tritarla, io ho lasciato le foglioline intere.