

SFORMATO DI CAROTE E PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di piselli
- 600 g di carote
- 1 porro
- 40 g di farina
- 30 g di burro
- 3 uova
- 20 cl latte
- 50 g di pancetta
- 50 g di formaggio grana
- 100 g di spalla cotta a dadini
- sale
- pepe

Preparare la besciamella con il burro, la farina e il latte.

Lessare piselli e porro e frullarli insieme alla spalla.

Unirvi la pancetta a listarelle, sale, pepe, 3 cucchiaini di grana, 2 uova e parte della besciamella.

Lessare le carote, ridurle in purea, unire l'uovo, il resto del grana e della besciamella.

Alternare strati di piselli e carote in uno stampo e cuocere in forno a 180° per 1 ora.