PASTICCIO DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di mascarpone,
- 200 g di mais in scatola scolato,
- 2 patate,
- 100 g di fagiolini,
- 1 cipolla,
- 150 g di pisellini lessati,
- 2 peperoni,
- 1 carota,
- 40 g di burro,
- maggiorana,
- 150 g di prosciutto crudo,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- sale,
- pepe,
- 4 cucchiai di besciamella,
- parmigiano grattugiato.

Cuocete al dente tutte le verdure taglianole a pezzetti ed insaporitele nel burro spumeggiante con sale e pepe.
Versate il vino, lasciate evaporare ed unite, mescolando, il prosciutto crudo tagliato a listarelle.
Imburrate una pirofila, fate uno strato con le verdure ed aggiungete mascarpone, besciamella, parmigiano, maggiorana, sale e pepe.
Coprite con altre verdure e continuate fino ad esaurimento degli ingredienti.
Chiudete la pirofila con un foglio di carta d'alluminio e ponete in forno per circa 30 minuti, facendo restringere il sughetto a tegame scoperto qualora fosse necessario.