SFORMATO MULTISTRATO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di carne di manzo macinata,
- 100 g di fagiolini,
- 2 patate,
- 2 zucchine,
- 1 uovo,
- 50 g di burro,
- 3 cucchiai di pangrattato,
- 40 g di parmigiano grattugiato,
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato,
- sale.

In una casseruola, con 30 g di burro, fate rosolare per 15 minuti le patate e le zucchine tagliate a cubetti ed i fagiolini tagliati a pezzetti.
Salate le verdure solo a fine cottura.
Impastate la carne con l'uovo, il parmigiano, il prezzemolo tritato ed il sale.
Imburrate uno stampo rotondo e spolverizzatelo con 2 cucchiai di pangrattato.
Sistematevi uno strato di carne e quindi uno strato di verdure.
Ripetete la sequenza degli strati fino ad esaurimento degli ingredienti e terminate con la carne.
Spolverizzate con il restante pangrattato e fate cuocere in forno caldo per 50 minuti.
Servite lo sformato tiepido.