TORTINO DI VERDURE 1

Ingredienti:

- 2 patate,
- 2 zucchine,
- 2 hg di fagiolini freschi,
- 4 cipolline bianche,
- 6 uova,
- 1 bicchiere di latte,
- 1 panino raffermo,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 hg di groviera,
- 50 g di fontina,
- olio,
- sale,
- pepe.

Mettere in una teglia a soffriggere con l'olio le cipolline affettate, i fagiolini spezzettati, le zucchine tagliate a dischetti e le patate ridotte a bastoncini.
Cuocere le verdure, mescolandole frequentemente affinchè non si attacchino al fondo, per 15 minuti.
Preparare intanto in una ciotola le uova sbattute, aggiungervi il pane ammollato nel latte, il prezzemolo tritato, il groviera grattuggiato, sale e pepe.
Versare questo composto sulle verdure, incorporando delicatamente.
Mettere sulla superficie del tortino la fontina tagliata a striscioline sottili, mettere in forno, a calore medio, per circa 20 minuti.
Ottimo anche freddo.