

MATTONNELLE DI PISELLI TRICOLORE

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di piselli freschi sgranati
- 400 g di carote
- 200 g di spinaci
- 12 cl panna
- 3 uova
- 30 g di ricotta
- burro
- cerfoglio
- sale
- pepe

Lessate separatamente piselli, carote e spinaci.

Frullate, sempre separatamente, tutte le verdure e mettete il ricavato in tre ciotole diverse.

In ognuna aggiungete un tuorlo, 1/3 della panna, un po' di sale e pepe.

In quella degli spinaci mettete anche la ricotta.

Mescolate con cura gli ingredienti di ogni ciotola e in ultimo incorporatevi in ciascuna gli albumi montati a neve soda.

Imburrate una pirofila e distribuite a strati metà composto di piselli, metà composto di carote, tutto il composto di spinaci, ancora quello di carote e infine quello di piselli.

Pressate, livellate con la lama bagnata di un coltello, quindi coprite con un foglio d'alluminio.

Cuocete in forno preriscaldato a 190°C per 40 minuti.

Ritirate, fate intiepidire, quindi sformate sul piatto da portata.

Decorate la mattonella tricolore con rondelle di carote e ciuffi di cerfoglio.