
POLPETTONE DI FAGIOLINI

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di fagiolini,
- 500 g di patate,
- 100 g di burro,
- 100 g di ricotta,
- 3 uova,
- parmigiano grattugiato,
- pangrattato,
- origano,
- maggiorana,
- olio,
- sale,
- pepe.

Lessare le patate, sbuciarle e passarle al passaverdura; lessare i fagiolini, tritarli, farli insaporire nel burro.

Unirli alle patate e lavorarli con la ricotta, le uova, il parmigiano, la maggiorana tritata, il sale e il pepe.

Formare un polpettone, metterlo in una pirofila imburrata, cospargere di pangrattato, olio e origano e far cuocere in forno per circa 30 minuti.