

TORTA DI FAGIOLINI

Ingredienti:

- 700 g di fagiolini verdi,
- 1 hg di mortadella,
- 2 hg di carne macinata,
- 3 uova,
- pangrattato,
- formaggio,
- sale,
- noce moscata,
- peperoncino o zenzero in polvere,
- prezzemolo,
- 1/2 cipolla,
- 2 spicchi d'aglio,
- olio,
- poca passata di pomodoro,
- burro.

Fate bollire i fagiolini e scolateli.

A parte fate rosolare la carne macinata con il prezzemolo, la cipolla e l'aglio tritati, l'olio, sale ed il peperoncino.

Mescolate poi la carne rosolata con la mortadella tritata, abbondante parmigiano grattato e le uova sbattute; regolate di sale e di noce moscata, aggiungendo peperoncino o zenzero se piace.

Prendete una tortiera, imburrate e cospargetela di pan grattato; metteteci poi i fagiolini e versateci sopra il composto di cui al paragrafo precedente.

Cospargete la superficie con altro pan grattato, qualche cucchiata di passata di pomodoro ed anche qualche fiocchetto di burro, poi mettete in forno a 200°C fino a quando non è asciutta.