



Pasticcio di verdure - [Visualizza sul sito](#)
di anna47

fagiolini - zucchine - melanzane - peperoni - vegetariano

Ricetta vegetariana
difficoltà * tempi 1h kcal 153

Ingredienti per 6-8 porzioni:

gr. 100 fagiolini lessati
gr.150 ricotta
gr. 50 grana grattugiato
2 zucchine medie
2 peperoni
2 melanzane lunghe
1 cipolla
4 uova
2 cucchiaini di olio
pangrattato q.b.
sale

Procedimento:

Pulire le verdure e affettarle. Farle rosolare a fuoco vivo nell'olio. Quando saranno appassite, togliere dal fuoco e farle intiepidire. Tagliare a pezzetti i fagiolini lessati, unirli alle verdure rosolate e aggiungere anche la ricotta, il grana e le uova.

Ungere uno stampo rettangolare e cospargerlo con pangrattato.(io ho usato la carta da forno)

Riempire lo stampo con il composto di verdure, spolverare con pangrattato in forno a 200°C per 40 minuti.