

## Sformato di patate e fagiolini



🍴 Per uno stampo rettangolare da 1 litro

### Ingredienti

6 grosse patate a pasta gialla  
3 piccole carote  
150 gr di fagiolini  
160 gr di formaggio asiago  
1 uovo  
2 cucchiai di parmigiano o di pecorino grattugiato  
2 - 3 cucchiai d'olio extravergine di oliva  
1 cucchiaino di sale  
un pizzico di pepe  
3 cucchiai di latte  
5 gr di burro + 1 cucchiaio di pangrattato per lo stampo

### Procedimento

Per prima cosa lavare le patate, cuocere a vapore con tutta la buccia fino a quando si riescono ad infilare bene con una forchetta. Nel frattempo lavare, pulire e cuocere a vapore i fagiolini e le carote.

Pelare le patate e schiacciarle con lo schiacciapatate. Aggiungere il sale, l'olio, il latte, il pepe e il parmigiano grattugiato. Impastare il composto fino a che risulti omogeneo. Imburrare lo stampo e cospargere con il pangrattato in modo da farlo aderire bene a tutte le pareti. Tagliare a strisciole le carote e a dadini l'asiago. Riempire lo stampo in questo ordine: impasto di patate | fagiolini (metterli dritti e non sovrapporli) | impasto di patate | due file di carote per ciascun lato lungo e in mezzo mettere i 3/4 di asiago | impasto di patate | fagiolini e carote se ne sono rimaste e il rimanente asiago | impasto di patate. Mettere un goccio d'olio e infornare a 200 ° a forno statico per 40 minuti. Togliere dal forno, lasciare raffreddare un pò e sformare in un piatto. Consiglio di servire con dell'indivia belga e del radicchio al forno!

