



francesca romana

barberini

www.francescabarberini.it

TERRINA DI FAGIOLINI AL PESTO FRESCO

Ricetta tratta da GIUSTO CON GUSTO di Francesca Romana Barberini ED. Il Cucchiaino d'Argento.

Difficoltà media

Tempo 25 minuti

Cottura 30 minuti

Porzioni 4

Ingredienti

600 g di fagiolini

300 g di patate

1 cipollotto

4 uova

80 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

80 g di Pecorino Romano grattugiato

½ spicchio d'aglio

100 g di pangrattato

Per il pesto fresco di erbe aromatiche

un mazzetto di basilico

un mazzetto di prezzemolo

un mazzetto di menta

olio extravergine di oliva sale

1. Sbuccio le patate e le lessò, quindi le passo calde allo schiacciapatate
2. Spunto i fagiolini e li lessò in abbondante acqua salata. Li scolo, li raffreddo e li taglio a pezzetti;
3. Preparo un pesto fresco frullando le foglie di basilico, prezzemolo e menta con ½ spicchio d'aglio, sale e abbondante olio extravergine di oliva. Quindi aggiungo il parmigiano e il pecorino e mescolo il composto;
4. Condisco i fagiolini con una parte del pesto
5. Fodero uno stampo da plum-cake con carta da forno, la ungo con l'olio e cospargo con la metà del pangrattato, quindi verso un primo strato di composto di patate, alterno con i fagiolini al pesto fresco. Ripeto con un altro strato di patate e finisco con i fagiolini.
6. Cospargo con il pangrattato rimasto e irroro con un filo d'olio
7. Cuocio la terrina in forno caldo a 180° per circa 30 minuti
8. Servo tiepido decorando con un il pesto fresco di erbe aromatiche rimasto.