

Pasticcio di verdure



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
60 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

2 cucchiaini di olio d'oliva
2 cipolle
2 gambi di sedano
3 carote
400g di pomodori in scatola a pezzetti
425ml di brodo vegetale
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
100g di lenticchie rosse
3 cucchiaini di pesto (preferibilmente fresco)
PER GUARNIRE
1kg di patate (varietà farinosa)
1 mazzetto di cipollotti
125ml di latte
noce moscata grattugiata fresca
25g di burro



100g di formaggio o groviera grattugiato

Istruzioni per la preparazione

1. Con il disco fine, affettare le cipolle, il sedano e le carote. Scaldare l'olio in una padella larga, aggiungere le cipolle e friggere per 10 minuti fino ad ammorbidirle. Aggiungere e friggere per 5 minuti il sedano e le carote. Incorporare i pomodori, il brodo, il concentrato di pomodoro e le lenticchie.

Portare ad

ebollizione, coprire e sobbollire per 20 minuti, fino a quando le lenticchie sono morbide.

Condire bene, aggiungere il pesto e versare il tutto in una pirofila di 1,7 litri.

2. Nel frattempo, pelare le patate e tagliarle a pezzetti di pari dimensioni.

Cuocerle in acqua salata, fino a quando sono morbide. Tagliare i cipollotti e versarli in un piccolo tegame, con il latte e un generoso pizzico di noce moscata.

Portare ad ebollizione, poi sobbollire per 5 minuti e togliere la pentola dal fuoco.

3. Scolare le patate e metterle nel recipiente del mixer con la frusta a K.

Lavorare a velocità 3-4 fino ad avere un composto uniforme, poi aggiungere latte, cipollotti, burro, due terzi del formaggio e abbondante condimento.

Versare sul pasticcio, incorporando bene.

4. Preriscaldare il forno a 200°C. Spolverizzare con il formaggio rimasto e infornare per 30 minuti, fino a quando il pasticcio non diventa croccante e dorato in superficie.