

Verdure alla pigna

- Ingredienti per 4 persone
- 1/2 kg. di verdure miste
- 1/2 kg. di patate
- 75 gr. parmigiano grattugiato
- 1 mazzolino di basilico
- 1 spicchio di aglio
- 2 uova
- 1 cucchiaino di origano
- olio extra vergine di oliva
- sale

Lavate le patate e lessatele con la buccia partendo da acqua fredda, per circa 20 minuti, dal momento dell'ebollizione. Scolatele appena sono tenere, sbucciatele e passatele, ancora calde, allo schiacciapatate. Trasferite il pure' ottenuto in una ciotola e amalgamate l'aglio e il basilico tritati finemente a coltello. Unite 3 cucchiaini d'olio, il parmigiano, le uova leggermente sbattute e l'origano. Mescolate con cura e regolate di sale. Lavate le verdure scelte, tagliatele a meta' e svuotatele e farcitele con il composto preparato. Allineate le verdure in una teglia unta d'olio e cospargete ognuna con un cucchiaino il parmigiano rimasto. Irrorate con un filo d'olio, copritele con un foglio di alluminio e cuocetele in forno, gia' caldo, a 180 gradi almeno 15 minuti. Eliminate il foglio di alluminio e proseguite la cottura per una decina di minuti, finche' saranno cotte e ben dorate. Trasferite le verdure in un piatto da portata e cospargete con qualche foglia di prezzemolo. Servite calde o tiepide.