Sformatino di patate, melanzane e formaggio



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Burro: q.b.
- Cipolla: 1
- Formaggio morbido: 200 gr
- Melanzane: 2
- Olio: q.b.
- Origano: a piacere
- Panna: 100 gr
- Patate: 500 gr
- Pepe: a piacere
- Sale: q.b.

Preparazione

Lessare le patate in acqua abbondante e bollente, sbucciarle e schiacciarle con una forchetta in una terrina.
Cuocere le melanzane a dadini in padella con un fondo di cipolla ben soffritta, e aggiungere il tutto una volta cotto alle patate schiacciate.
Dopodiché aggiungiamo il formaggio morbido, sale, pepe e origano.

Imburriamo degli stampini usa e getta e li riempiamo con il nostro composto e inforniamo a 180° per 20 minuti.
Lasciamo raffreddare e serviamo con una salsa al pomodoro classica in cui abbiamo aggiunto la panna gli ultimi 4 minuti di cottura.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 200 g

