

Terrina millegusti

Categoria: -



Informazioni Generali

 **Preparazione:** 30 min

 **Cottura:** 70 min

 **Dosi per:** 6 persone

 **Costo:** Basso

 **Difficoltà:** Bassa



La terrina millegusti è una ricetta ricca e saporita: un secondo piatto ricco di verdure!

Semplice da realizzare, la terrina millegusti viene preparata con una morbida purea di patate, insaporita da una dadolata di verdure miste, mozzarella e parmigiano.

Il composto viene poi cotto in forno utilizzando uno stampo da plumcake, che gli conferisce una forma regolare e un aspetto più appetitoso.

Oltre agli ingredienti che vi suggeriamo nella nostra ricetta, la terrina millegusti può essere arricchita con gli ingredienti più svariati; provate, ad esempio, ad aggiungere all'impasto dei cubetti di prosciutto cotto o di speck per dare alla ricetta un sapore più deciso: una vera delizia!

Se siete alla ricerca di idee per far mangiare le verdure ai vostri bambini, la terrina millegusti, accompagnata da una fresca insalata verde, è la ricetta che farà al caso vostro!

Ingredienti

» Asparagi 75 gr	» Patate 1kg
» Carote 75 gr	» Pepe q.b.
» Cipollotto fresco 1	» Peperoni (gialli o rossi) 75 gr
» Mozzarella 150 gr	» Sale q.b.
» Olio di oliva extravergine 2 cucchiari	» Uova medie 2
» Parmigiano Reggiano 100 gr	» Zucchine 75 gr

...per lo stampo

» Burro q.b.	» Pangrattato 2 cucchiari
-----------------	------------------------------

Preparazione



Per preparare la terrina millegusti sbucciate e tagliate grossolanamente le patate, quindi fatele lessare in abbondante acqua salata per circa 15 minuti (1).

Passatele in uno schiacciapatate (o passaverdure) facendo cadere la purea direttamente in una ciotola, quindi lasciatela intiepidire (2). Mondate, lavate e affettate sottilmente il cipollotto (3), poi mettetelo ad appassire, con poco olio, a fuoco basso per almeno 15 minuti.



Nel frattempo mondate e tagliate a piccoli cubetti le verdure (4) (carote, asparagi, zucchine, peperoni), quindi aggiungetele al cipollotto e fatele rosolare, a fuoco basso, finché non diventeranno tenere (5). A cottura ultimata aggiustate di sale, lasciate intiepidire e unite alle patate (6).



Aggiungete il parmigiano grattugiato (7), tenendone da parte pò da aggiungere alla fine, le uova (8), la mozzarella tagliata a cubetti (9), una presa di sale e una spolverata di pepe,



quindi amalgamate molto bene il tutto (10). Imburrate uno stampo da plumcake delle dimensioni di 27x10 cm (11) e rivestitelo con del pangrattato (12);



versate il composto a base di patate nello stampo, livellatelo con l'aiuto di un cucchiaio (13) e cospargetelo con del formaggio grattugiato tenuto da parte (14). Infornate in forno statico per 50 minuti a 180° (15). Una volta pronta, sformate la terrina millegusti e servitela ancora calda.

Conservazione

Potete conservare la terrina millegusti, chiusa in un contenitore ermetico, per 2 giorni al massimo in frigorifero.

Consiglio

Per la realizzazione della terrina millegusti potete utilizzare le verdure che preferite, meglio se fresche di stagione, sostituendole a quelle della ricetta.