



LA CUCINA ITALIANA DELL'ALCIES

4ª RICETTA

CONTORNO

Pasticcio Genovese di Fagiolini

Ingredienti:

- ½ di fagiolini bolliti e tritati
- 2 patate medie bollite e schiacciate
- mollica di 1 panino imbevuta nel latte
- 1-2 uova intere
- parmigiano
- aglio- 1 cipolla- maggiorana



Affettare finissima la cipolla, far appassire e unire i fagiolini. Far raffreddare e unire tutti gli altri ingredienti.

Ungere una teglia bassa, stendervi il composto cosparso di fiocchetti di burro e infornare a 180° per circa ½ ora.

Servire tiepido o freddo, tagliato a losanghe.