Sformatini primaverili gustosi

- Ingradienti (4 persone)
- 2 carote
- 1 zucchina
- 1 manciata di piselli
- 2 patate
- 2 cipollotti
- 2 uova
- 2 cucchiai di formaggio grattugiato
- 2 cucchiai di olive taggiasche in salamoia
- pangrattato
- sale e pepe
- 10 gr. di pomodorini
- 1 spicchio d’aglio
- olio d’oliva

Lavare, pelare e cuocere in acqua bollente le carote e le patate. In una padella soffriggere i cipollotti affettati, la zucchina a dadini e i piselli in olio d’oliva Schiacciare le patate e poi incorporate le carote tagliate a cubetti e le verdure. Amalgamare al tutto le uova, il formaggio e le olive taggiasche in salamoia lavate e messe in olio e poi tritate. Aggiustare di sale e di pepe. Ungere degli stampini monouso di alluminio, spolverarli con pan grattato e riempirli con il composto di verdure. Cuocere in forno a 160 gradi per 10-15 minuti. Servire con dei pomodorini saltati in padella con aglio.