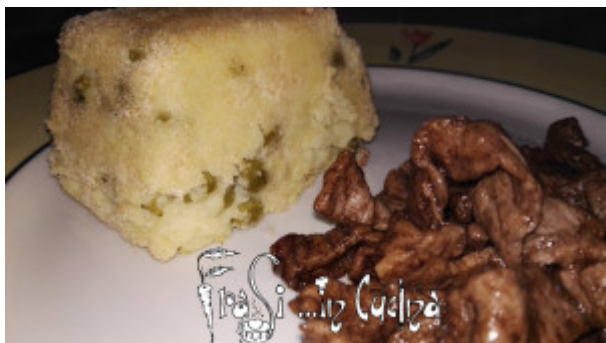


Straccetti all'aceto balsamico con sformato di patate e piselli



Oggi FraSi in cucina vi propone un secondo con contorno molto semplice e dai sapori decisi: straccetti all'aceto balsamico con sformato di patate e piselli. Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 2 persone

2 fette di vitellone

2 patate

80 g di piselli precotti

1 uovo

3 o 4 cucchiaini di parmigiano

3 o 4 cucchiaini di pangrattato

olio evo

sale e pepe

aceto balsamico

Per prima cosa preparate gli sformati di patate e piselli. Portate a bollore un tegame di acqua. Nel frattempo pelate le patate, tagliatele a metà e mettetele a cuocere nell'acqua bollente fino a che non saranno morbide. Scolatele e schiacciatele in una ciotola con lo schiacciapatate. Aggiungete un uovo ed

amalgamate bene. Aggiungete i piselli interi, il parmigiano, il pangrattato, sale e pepe e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo e denso.

Mettete dell'olio evo in una tazzina da caffè e, con l'aiuto di un pennello da cucina, spennellate il fondo e le pareti di stampi per sformatini. Fate aderire un altro po' di pangrattato sul fondo e sulle pareti degli stampi e riempiteli con il composto di patate e piselli per i 3/4 della loro capacità. Preriscaldate il forno a 180°C circa e infornate. Fate cuocere per circa 15 minuti.

Nel frattempo preparate la carne. Tagliate a straccetti le fette di vitellone. In una padella antiaderente versate un filo d'olio evo e mettete a cuocere gli straccetti a fuoco medio. A metà cottura aggiungete aceto balsamico, lasciate cuocere per altri 2/3 minuti circa e aggiustate di sale.

Sfornate gli sformati di patate e piselli e servite. Un piatto povero e semplice ma davvero di gusto.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)