Mini gateau di patate con carote e zucchine

Un secondo piatto vegetariano sano e goloso

Una ricetta semplice e sostanziosa pensata per i vostri bambini.

I bambini più golosi che non vogliono saperne di mangiare le verdure troveranno davvero irresistibile questo gateau vegetariano con patate, carote e zucchine.

Difficoltà: facile
Costo: basso
Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di cottura: 15 min. (per sbollentare le verdure) + 10 min. per la cottura in forno

Ingredienti
(per 4 persone)

1 zucchina piccola
1 carota
1 uovo
4 patate piccole
4 fette di scamorza bianca (o affumicata)
sale, parmigiano, basilico, pane grattugiato

Procedimento

1. Pulire e mondare le verdure, sbucciare le patate e tagliarle in quattro. Sbollentare le patate in acqua bollente insieme alla carota e alla zucchina. Scolare le verdure e le patate e farle intiepidire.
2. Schiacciare le verdure e le patate. Aggiungere un uovo e amalgamare bene. Aggiungere il sale, il parmigiano e il basilico tritato.
3. Alternare uno strato di composto con le patate ad uno strato di scamorza.
4. Spolverare con del pane grattugiato e infornare a 180° per 10 minuti, o finché la scamorza si sarà sciolta. Sfornare, lasciare intiepidire e servire.