LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Terrina di verdure

Tante verdure da mangiare con un morbido formaggio!!!



Difficoltà
media

Quantità
4 persone

Tempo
90 minuti

Ingredienti

- Melanzana - 1
- zucchina - 1
- peperone - 1
- philadelphia o ricotta - 250 g
- pomodoro secco - 1
- funghetti sott'olio - 5
- alice sott'olio - 1
- qualche capperino
- alcuni pomodorini
- olio e sale - q.b.

Preparazione

Prepariamo le verdure pronte per essere grigliate! Nel piatto crisp o in una padella antiaderente facciamo grigliare la melanzana, la zucchina e il peperone. Prepariamo, anche il formaggio morbido. In una ciotola mettiamo il formaggio e lo mischiamo assieme a dei funghetti sott'olio tritati, un pomodoro secco lavato e tagliato sottilmente, dei pomodorini tagliati a dadini e conditi con del sale, olio e un pizzico di origano. Aggiungiamo un alice e qualche capperino. Tritiamo sottilmente e mischiamo per bene. Ora prendiamo una terrina e la foderiamo con della pellicola. cerchiamo di farla sporgere perchè ci servirà per chiudere la terrina. Poniamo nel fondo le fette di peperone e poi le fette di melanzana. Aggiungiamo le zucchine e su queste verdure facciamo uno strato del formaggio preparato. Facciamo un'altro strato di verdure e infine schiacciamo bene. Chiudiamo con la pellicola e mettiamo in frigo. Si consuma fresco dopo aver capovolto la terrina ed eliminato la pellicola. Guarnire con un'insalatina di pomodori. Sono molto carine con le terrine monoporzione!