

Costoletta di ortaggi con Montasio e carciofi



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni)

Portata: Secondo

Tempo di preparazione: Un'ora e mezza

Difficoltà: Media

Ingredienti:

Ingredienti per _4 persone

- 2 patate medie bollite,
- 400 gr ortaggi lessati (carote, finocchi, broccolo, sedano rapa, cipolla, porro), 2 carciofi con gambo,
- 100 gr Montasio fresco, 1 uovo, 1 bicchiere di latte,
- 1 limone, 4 fogli di pasta fillo, olio evo, olio per friggere,
- pangrattato, farina, sale, pepe.

Descrizione:

Mescolare le patate bollite schiacciate con le verdure e con il Montasio tagliato a cubetti, regolare di sale e pepe. Adagiare un quarto del composto al centro di un foglio di pasta fillo, infilzare nell'impasto un quarto di gambo di carciofo (sbollentato) tagliato per il lungo, chiudere e darvi la forma di una costoletta; passare nella farina, nell'uovo sbattuto con il latte e nel pangrattato e friggere da ambo i lati fino a doratura. Servire con i carciofi puliti e tagliati sottili e conditi con olio, limone, sale e pepe.