

Gratin rustico con patate, pancetta e pere



Che combinazione: pere, patate e pancetta armonizzano perfettamente in questa creazione cremosa. Una ricetta rustica gustosissima.

L'ispirazione per questa pietanza me l'ha fornita il libro «Das grosse Landfrauen-Jahreszeitenbuch»* che ho scoperto la scorsa primavera dall'agricoltrice Lotti.

Come nella moda o nell'arte, anche in cucina ci si lascia ispirare per le ricette dagli altri, interpretando gli ingredienti e portando in tavola infine, varianti di pietanze completamente nuove e diverse dalle originali.

Con Denner e IP-SUISSE siamo di nuovo ospiti per Blick.ch in fattorie svizzere, dove curiosiamo alla ricerca di vecchie ricette. In questa occasione mi si allarga il cuore non solo per la cordiale ospitalità degli agricoltori: la cucina tradizionale non è proprio dietetica, ma ha un gusto unico e favoloso, ricco di tradizioni.

Tutti gli ingredienti per questa ricetta, salvo le spezie, sono esclusivamente svizzere.

La nostra serie «I classici della cucina contadina con Cookinesi» parte questa settimana su Blick.ch. Mi farebbe molto piacere se giovedì sera passaste a trovarmi e chissà, magari potreste essere ispirati anche voi.

(*N.d.T.: il grande libro delle stagioni delle donne contadine)

- 1,5 kg di patate farinose, pelate e tagliate a fettine sottili
- 1 cipolla media, grattugiata
- 3 spicchi d'aglio, grattugiati
- 2-3 pere (dipende dalle dimensioni), grattugiate
- 4,5 dl di latte
- 4,5 dl di panna
- 75 g di formaggio grattugiato (ad es. Gruyère o formaggio grattugiato IP-SUISSE)
- 160 g di pancetta a dadini, ad es. IP-SUISSE
- Sale, pepe, noce moscata, un po' di pepe di Cayenna

1. Cuocere lentamente il latte e la panna e aggiungerci infine le fettine di patate.
2. Grattugiare dentro nel liquido, cipolla, spicchi d'aglio e pere.
3. Condire con sale, pepe, noce moscata e pepe di Cayenna e abbassare il calore al minimo, lasciando sobbollire per circa 10 minuti.

4. Nel frattempo rosolare i dadini di pancetta senza grasso, metterli da parte e asciugarli dal grasso con carta da cucina. Dopodiché aggiungerli nella padella, insieme al resto.
5. Adesso mettere il contenuto in una pirofila per gratin e cospargervi sopra il formaggio. Cuocere al centro del forno per circa 20 minuti a 200 °C.

Servire con insalata verde o mista.

Durata circa 45 minuti