

Gratin di patate, zucchine e porri con Gruyère e timo



Una crosta di formaggio al forno su verdure fresche e un pizzico di Provenza grazie al timo - come trasformare un contorno nel punto forte del menu!

Quando gli avanzi di verdura e un formaggio iniziato nel frigorifero chiedono a gran voce di essere lavorati, è il momento di preparare questo piatto! E poiché una pastella saporita è metà della battaglia in questi piatti, la insaporiamo con noce moscata, aglio fresco e timo.

Oltre alle zucchine e alle patate, oggi si aggiungono al gratin anche i porri.

- 500 g di zucchine, a fette sottili di circa 5-6 mm
- 750 g di patate farinose, sbucciate e tagliate a fette sottili di circa 2 mm
- 100 g di porro, in rondelle molto sottili
- 40 g di Gruyère grattugiato
- Un po' di burro per lo stampo

Pastella e finitura

- 2 dl di panna semigrassa
- 1½ dl di acqua
- 1 uovo
- 2 spicchi d'aglio, pressati
- 1½ cucchiaino di foglie di timo fresco
- 1½ cucchiaino di sale
- Un po' di paprika in polvere
- Pepe dal macinapepe
- Un pochino di noce moscata
- 40 g di Gruyère grattugiato

1. Strofinare una pirofila con del burro e mescolarvi le verdure tritate. Preriscaldare il forno a 190 gradi attivando la resistenza superiore e inferiore.
2. Aggiungere 40 g di formaggio grattugiato alle verdure.
3. Mescolare bene tutti gli ingredienti della pastella, comprese le spezie, in una terrina, e versare la pastella sulle verdure.

4. Cuocere il gratin al centro del forno per 30 minuti. Capovolgere le verdure una volta, poi cospargervi sopra gli altri 40 g di formaggio e cuocere al centro del forno per altri 35 minuti.
5. Prima di servire, togliere il gratin dal forno e lasciarlo riposare per almeno 5 minuti.

Preparazione: circa 1 ora e 40 minuti inclusa la cottura nel forno

Coccinella Primitivo bio Puglia IGP



Rosso rubino carico. Al naso, aromi delicati di confettura di ciliegie come pure di prugna, ciliegie nere e tabacco fresco. Da medio a pieno al palato, con un piacevole finale dolce-fruttato.

[Visualizzare nello Shop Vini >](#)