

Buono e conveniente: gratin cremoso di zucca e patate



Una delizia al forno dai sapori autunnali: in questo gratin, le fette di zucca si amalgamano con le patate e una squisita copertura di formaggio fresco.

La sua stagione dura da agosto a febbraio, ma l'apice è nei mesi autunnali: stiamo parlando della zucca. Poiché la sua polpa contiene dei semi, la zucca è considerata una variante di bacca. Ne esistono oltre 800 diverse varietà in tutto il mondo, di cui circa 200 sono commestibili.

Questo gratin di zucca e patate è un ottimo piatto di famiglia per i giorni feriali, che richiede solo pochi ingredienti, ma porta tanto gusto in tavola. Può essere servito come contorno o, accompagnato da un'insalata, anche come piatto principale vegetariano.

Consiglio: chi non ha un affettaverdure può tagliare le patate a fette sottili anche con un coltello.

- Un po' di burro fuso o olio neutro per la teglia
- 500 g di patate a pasta gialla, sbucciate e tagliate a fette molto sottili
- 400 g (peso netto senza semi) di polpa di zucca, ad es. Moscata di Provenza o Hokkaido, tagliata a fette sottili
- 100 g di formaggio fresco alle erbe, ad es. Tartare alle erbe e all'aglio
- 180 ml di latte intero
- 1 spicchio d'aglio, spremuto
- 1 cucchiaino e mezzo di sale
- 1 cucchiaino di timo essiccato
- Mezzo cucchiaino di noce moscata in polvere
- Un quarto di cucchiaino di pepe nero

- 100 g di Gruyère, grattugiato fine

1. Ungere la teglia con il burro fuso o l'olio e preriscaldare il forno a 180 gradi (ventilato).
2. Distribuire nella teglia metà delle fette di patate leggermente sovrapposte e coprirle con la metà delle fette di zucca. Cospargere con un terzo del Gruyère. Distribuire le fette di patate rimanenti su questo primo strato e coprirle con le fette di zucca rimanenti.
3. Mettere formaggio fresco, latte, aglio, sale, timo, noce moscata e pepe in un recipiente a parte e amalgamare il

tutto. Versare il composto così ottenuto sulle verdure.

4. Cospargere il tutto con il resto del formaggio grattugiato e cuocere nel forno preriscaldato per 1 ora. Circa a metà del tempo di cottura, coprire il gratin con un foglio di alluminio in modo che non diventi troppo scuro.
5. Lasciar raffreddare leggermente e servire. Si accompagna bene a un'insalata.

Tempo di preparazione : circa 1 ora e 40 minuti



**IP-SUISSE Côté Jean-
René Germanier
Dôle du Valais AOC**

Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso elegante profumo di ciliegie mature, fragole e frutti di bosco. Pieno al palato, con tannini morbidi e setosi e retrogusto lungo e persistente.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)