

Gratin di patate e verdure

0,5 lt. di besciamella
alcune patate
1 verdura di stagione
(asparagi/cavolfiori/finocchi/carciofi/radicchio/ecc...)
parmigiano grattugiato
burro



FACILEeBUONO

Ecco la ricetta



Mondiamo e laviamo la verdura scelta, le patate tagliate a fette nel senso della lunghezza. Prepariamo la besciamella. Ungiamo con del burro una pirofila da forno e adagiamo uno strato di patate, la besciamella, la verdura e così via. Cospargiamo con il formaggio grattugiato. Preriscaldiamo il forno e cuociamo a 200° per 45 minuti. (Se necessario copriamo con un foglio d'alluminio). Spegliamo e lasciamo riposare in forno per altri 15 minuti.



Fantastico gratin di patate e verdure con besciamella. Ecco la ricetta facile e semplice.

Come preparare la besciamella

5 dl. di latte intero
25 gr di burro
3 cucchiaini da minestra rasi di farina bianca
mezzo cucchiaino da caffè di sale

In un pentolino mettiamo il latte, incorporiamo a pioggia la farina mescolando di continuo con una frusta. Quando tutti i grumi si saranno sciolti, aggiungiamo il burro. Accendiamo il fuoco a media temperatura e sempre rimestando aggiungiamo il sale. Continuiamo a rimestare fino a che la besciamella si sarà addensata.