

CONTORNI

Gratin di patate e gamberi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

30 min

■ Ingredienti per 4 persone

Gamberi scongelati	500 g
Patate	600 g
Panna fresca	20 cl
Vino bianco	12 cl
Pancarré	2 fette
Cipolla piccola	1
Carote	2
Mazzetto aromatico (timo, alloro, prezzemolo, sedano)	1
Prezzemolo	1 ciuffo
Burro	110 g
Olio d'oliva extra-vergine	1 cucchiaino
Sale	1 pizzico
Pepe	2 grani

■ Preparazione

- 1 Mondate la cipolla, affettatela e mettetela in una casseruola con le carote pulite e lavate, aggiungete il mazzetto aromatico, un pizzico di sale e un paio di grani di pepe.
- 2 Unite 50 cl di acqua fredda, portate a ebollizione e fate cuocere a fiamma media per 30 minuti. In un'altra pentola, bollite le patate.
- 3 Lavate i gamberi, lessateli brevemente nel brodo preparato, scolateli, sgusciateli e tenete da parte le code. Rimettete sul fuoco la casseruola, aggiungete i gusci dei crostacei, il vino bianco e un cucchiaino di olio.
- 4 Proseguite la cottura a fiamma dolce per 30 minuti. Filtrate il brodo, trasferitene 20 cl in un'altra casseruola e fatelo ridurre a fiamma alta.
- 5 Unite la metà della panna e proseguite la cottura a fiamma dolce finché la salsa inizia ad addensare. Tritate grossolanamente la polpa dei gamberi e mescolatela al composto con una manciata di prezzemolo tritato.

- 6 Sgocciolate le patate, sbucciatele, lasciatele asciugare per qualche minuto e poi passatele allo schiacciapatate facendole cadere in una casseruola.
- 7 Sempre mescolando fate asciugare la purea a fiamma dolce, incorporando prima 100 g di burro tagliato a pezzetti e poi la panna rimasta.
- 8 Ungete generosamente con il burro rimasto una pirofila non troppo alta, stendete sul fondo uno strato di purea di patate, aggiungete il composto con i gamberi e coprite con la purea rimasta lisciandola in superficie.
- 9 Passate al mixer le fette di pane private della crosta. Cospargete la superficie delle patate con il trito di pane e qualche fiocchetto di burro.
- 10 Fate cuocere nel forno, che avrete precedentemente riscaldato a 180 gradi, per 10 minuti. Accendete il grill, lasciate dorare il gratin per pochi istanti e servite subito.