

CONTORNI

Gratin di zucca

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 15 min

Ingredienti per 4 persone

Polpa di zucca pulita	700 g
Patate a pasta gialla (non farinose)	700 g
Besciamella	300 g
Cipolla	1
Noce moscata	
Burro	50 g
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Dividete la zucca a fette dello spessore di un dito, sistematela su una placca foderata con carta forno, copritela con altra carta e cuocetela in forno caldo a 200 gradi per circa 20 minuti, quindi riducetela a cubetti.
- 2 Pelate le patate, tagliatele a dadi e lessatele per 10 minuti in acqua bollente salata. Sbucciate e affettate la cipolla, poi rosolatela in un tegame con 50 g di burro.
- 3 Unite la zucca, le patate, noce moscata, sale e pepe e cuocete a fuoco vivace per 4-5 minuti. Trasferite quindi la metà della preparazione in una pirofila imburrata e distribuitevi sopra la metà della besciamella.
- 4 Ripetete il procedimento una seconda volta, poi passate la pirofila in forno già caldo a 200 gradi e cuocete per circa 20 minuti.
- 5 Accendete infine il grill del forno e cuocete ancora per qualche minuto, in modo da far gratinare la superficie. Servite il gratin caldo o tiepido.