

CONTORNI

Verdure gratinate

Origine: Irlanda

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

1 h

Ingredienti per 6 persone

Cavolo	500 g
Patate	500 g
Carote	250 g
Rape piccole	250 g
Panna da cucina	15 cl
Pangrattato	4 cucchiari
Formaggio parmigiano grattugiato	4 cucchiari
Tuorli d'uovo	2
Burro	125 g
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Fate bollire due pentole di acqua salata. Togliete le foglie esterne del cavolo, lavatelo e tagliatelo in quattro togliendo la parte dura all'interno.
- 2 Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a pezzetti uguali. Mettete il cavolo e le patate, separatamente, nelle due pentole di acqua bollente e lasciate cuocere per venti minuti circa finché non saranno teneri.
- 3 Nel frattempo, mondate le carote e le rape, lavatele e tagliatele a bastoncini. Mettetele in un'altra pentola, copritele con acqua fredda e portate a ebollizione.
- 4 Scolate le verdure e mettetele nuovamente nella pentola. Aggiungete 50 g di burro e quattro cucchiari di acqua, poi fate sobbollire per trenta minuti. Imburrate una pirofila.
- 5 Disponetevi la metà del cavolo e delle patate in uno strato uniforme. Mettete quindi le carote e le rape nel centro, lasciando un margine intorno, poi ricoprite con il resto del cavolo e delle patate.

- 6 Cospargete il tutto con pangrattato, parmigiano grattugiato e il rimanente burro a fiocchetti. Infornate e lasciate gratinare per trenta minuti.
- 7 Questa ricetta deriva da un piatto irlandese, il 'colcannon' a base di cavolo e purè di patate. E' economica e può essere servita con lardo o pancetta fritti, costolette di maiale o salsicce.