

CONTORNI

Verdure gratinate al formaggio

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

2 h

■ Ingredienti per 4 persone

Porri piccoli	12
Carote grandi	2
Patate	500 g
Rapa piccola	1
Sedano	2 gambi
Formaggio Fontina	150 g
Burro	50 g
Brodo di pollo	50 cl
Farina	25 g
Prezzemolo tritato	2 cucchiari
Noce moscata	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Raschiate le carote, lavatele e tagliatele a rondelle. Pelate la rapa, lavatela e tagliatela a dadini. Mondate il sedano e tagliatelo a pezzetti.
- 2 Lavate i porri dopo aver eliminato i filamenti e tagliateli a pezzetti di circa 2 cm. Fate fondere il burro in una padella.
- 3 Aggiungetevi la rapa, le carote e il sedano e rosolateli a fuoco medio per circa otto minuti mescolando. Fate scaldare il forno a 170 gradi (termostato 5).
- 4 Togliete le verdure dalla padella con la schiumarola e mettetele su un piatto da forno. Nella stessa padella mettete a rosolare i porri per due o tre minuti, mescolandoli.
- 5 Toglieteli con la schiumarola e aggiungeteli alle verdure nel piatto da forno. Cospargete la padella di farina, mescolate con la spatola e versatevi il brodo poco per volta.

- 6 Portate a ebollizione, sempre mescolando, salate, pepate e aggiungete un pizzico di noce moscata. Fate sobbollire per tre minuti poi mettete il prezzemolo.
- 7 Versate questa salsa sulle verdure; mescolate delicatamente. Sbucciate le patate, lavatele, affettatele e disponetele sulle verdure.
- 8 Coprite il piatto da forno con carta di alluminio, e fate cuocere nel forno per un'ora e mezzo finché le patate non sono tenere.
- 9 Quando le patate sono cotte, grattugiate il formaggio, cospargetelo sulle patate, mettete il piatto sotto il grill e fate dorare. Servite caldo nello stesso piatto di cottura. Se non avete brodo, potete sostituirlo con latte o acqua.