SECONDI PIATTI

Gratin di patate con asparagi e stracchino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

5/6 patate di media grandezza

150 g di asparagi

150 g di stracchino

burro

parmigiano grattugiato

sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.

2 Sbollentare per 5-6 minuti le patate in acqua bollente salata.

3 Tagliare gli asparagi a cubetti e farli insaporire in una noce di burro. Continuare la cottura aiutandosi con un bicchiere d'acqua.

A questo punto, salare e pepare.

Quando gli asparagi saranno cotti, unirvi lo stracchino a tocchetti, togliere dal fuoco ed amalgamare bene.

4 Scolare, pelare le patate e tagliarle a fette. Farle dorare per qualche minuto con un po' di burro e, quando sarano arrostite, disporle sul fondo di una teglia rivestita di carta forno.

5 Distribuire sopra le patate il composto di asparagi e stracchino, spolverare con una bella manciata di parmigiano grattugiato e mettere il tutto a gratinare in forno a 180°C finchè non si formerà una bella crosticina.

Ricetta per 4 persone.

Note