

SECONDI PIATTI

Gratin di patate con stracchino e asparagi

di: *Katiuscia*

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 saranno 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.





NOTE