

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Gratin di patate e cipolle

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [80 min](#)



Il **gratin di patate e cipolle** sono uno speciale e saporito contorno, che spesso si usa per accompagnare piatti corposi e rustici di carne o di pesce. Vi basteranno pochissimi ingredienti per realizzare questa ricetta facile e veloce e soprattutto vegetariana! Avrete bisogno di patate e cipolle in primis e poi della panna che magari potrete fare anche in casa. EÈ come dicevamo un piatto molto semplice da preparare, non servono grandi qualità e attrezzature ma proprio perché fatto così, in maniera elementare, a noi piace tantissimo. Spesso, quasi sempre, è proprio nei piatti più semplici che il gusto la fa da padrone! E cosa c'è di meglio di realizzare un bel contorno, ricco e gustoso, spendendo pochissimo? A volte si

cerca di realizzare piatti strani, complessi, mentre poi ci si accorge che i piatti migliori sono quelli che ci vengono fuori in quattro e quattr'otto! Le ricette semplici, poco artefatte sono sempre quelle più apprezzate. Ed è per questo che il gratin di patate e cipolle è perfetto anche se dovete presentare un contorno ad un pranzo formale. I vostri ospiti apprezzeranno di certo! Se poi amate i contorni di verdura al forno provate anche le [verdure miste al forno](#), potete tranquillamente abbinare i due piatti e vedrete che successo!

INGREDIENTI

CIPOLLINE 6

BURRO 20 gr

PATATE 5

PARMIGIANO REGGIANO in scaglie -

MOZZARELLA 1

PANNA 125 ml

BURRO per la pirofila -

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare il gratin di patate e cipolle al forno innanzitutto affettate le cipolle, fate fondere il burro in una padella e fatevi appassire le cipolle.



- 2 A questo punto potete sbucciare e sciacquare le patate e poi procedete ad affettarle in maniera molto sottile. Ora potete prendere una pirofila di medie dimensioni, imburratela

ed iniziate a stratificare le patate e le cipolle fino ad esaurire gli ingredienti.



3 Distribuite sull'ultimo strato le scaglie di parmigiano e la mozzarella tritata finemente.



4 Irrorate il tutto con la panna che avrete insaporito con del sale e del pepe.



5 Coprite la pirofila con un foglio d'alluminio e infornatela a 180°C per 50 minuti.



6 Trascorso questo tempo di cottura rimuovete il foglio di alluminio e rimettete la pirofila in forno per altri 15-20 minuti a gratinare.

CONSIGLIO

Per rendere meno invadenti le cipolle come posso fare?

Puoi dare loro un bollo prima di passarle in padella.

Vanno bene tutti i tipi di cipolla?

Per questa ricetta va benissimo la cipolla bianca e la ramata.

Posso sostituire alla panna la besciamella?

Sì certamente, regola sempre di sale e pepe e se ti va puoi aggiungere anche la noce moscata.

In che modalità deve essere messo il forno?

In modalità ventilata possibilmente.