

ANTIPASTI E SNACK

# Gratin di patate con stracchino e asparagi

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I piatti unici spesso salvano la cena e sono deliziosi, noi li amiamo tanto e se piacciono molto anche a voi, vi lasciamo un'idea molto gustosa: **gratin di patate con stracchino e asparagi**. La dolcezza delle patate unita al sapore delicato degli asparagi viene esaltata dalla cremosità dello stracchino. La ricetta che vi proponiamo è davvero semplice e decisamente furba perchè può essere preparata in anticipo e poi consumata quando serve. Provate questa ricetta, perfetta anche tagliata a piccoli quadratini e servita come finger food! Amate i piatti unici? Provate allora anche la ricetta dello [sformato di spinaci](#).  
Buonissimo!

## INGREDIENTI

PATATE 700 gr

STRACCHINO 300 gr

ASPARAGI 250 gr

PARMIGIANO REGGIANO 40 gr

BURRO

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del gratin di patate con stracchino e asparagi per prima cosa tuffate in acqua bollente e salata le patate pulite e tagliate a rondelle e scottatele per 5 minuti circa. Da parte in una padella mettete dell'olio e fatevi rosolare dentro l'aglio e dopo qualche minuto aggiungete anche gli asparagi e fateli soffriggere per qualche minuto. Aggiustate di sale e pepe, eliminate l'aglio e aggiungete un mestolo di acqua bollente per portare a cottura. In una pirofila imburrata fate uno strato di patate, aggiungete un pizzico di sale e una macinata di pepe, mettete gli asparagi e qualche fiocco di stracchino, quindi chiudete con un coperchio di patate, regolate di sale e pepe, spolverate con del parmigiano reggiano e altro stracchino. Infornate per circa 20 minuti in forno già caldo per circa 20 minuti. Sforate il gratin di patate con asparagi e stracchino e aspettate qualche minuto prima di tagliarlo e servirlo.

## CONSIGLIO

**Me ne è avanzata una porzione come posso conservarla?**

Puoi conservare in freezer oppure in frigorifero per un giorno in un contenitore ermetico.