

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Gratin di verdure al formaggio Tilsiter senza lattosio Bayernland

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Verdure e formaggio, un connubio perfetto: scopri questa **ricetta facile per un gratin al forno fantastico**, con un tocco aromatico di rosmarino e timo e la deliziosa bontà del [formaggio Tilsiter senza lattosio Bayernland](#).

### INGREDIENTI PER CUCINARE IL GRATIN DI VERDURE AL FORMAGGIO

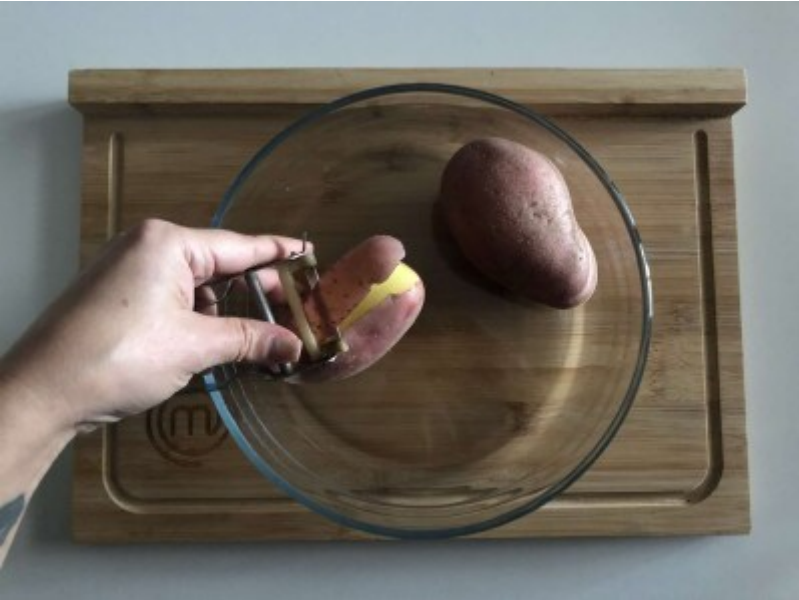
PATATE 200 gr  
ZUCCA 200 gr  
CAVOLFIORE 200 gr  
FORMAGGIO TILSITER SENZA LATTOSIO  
BAYERNLAND 150 gr  
ROSMARINO 1 rametto  
TIMO 1 rametto  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE

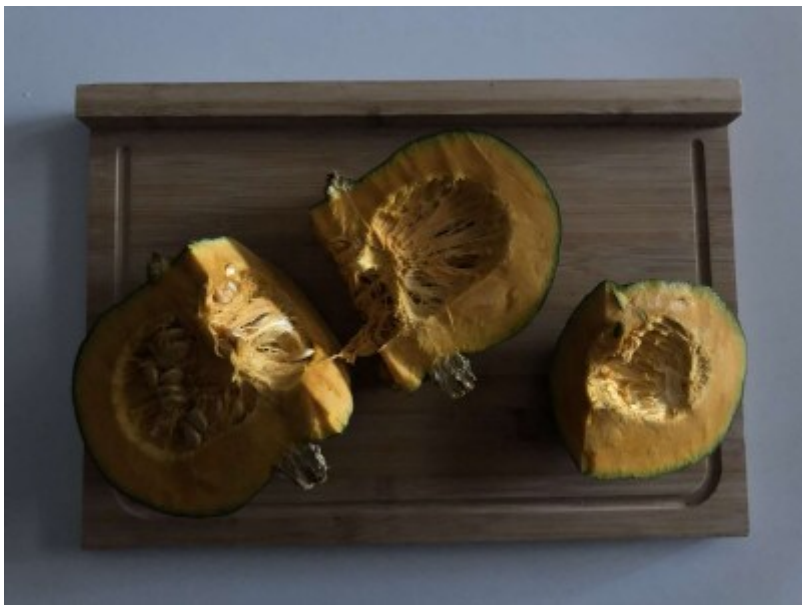
## COME FARE IL GRATIN DI VERDURE AL FORMAGGIO

- 1 Per iniziare, lava accuratamente tutte le verdure. Dividi il cavolfiore in cimette incidendo al centro e separando i fiori, che devono restare integri.



- 2 Sbuccia le patate e tagliale a fette non troppo sottili. Procedi con la zucca, eliminando la buccia, i semi e i filamenti interni, quindi tagliala a fette.

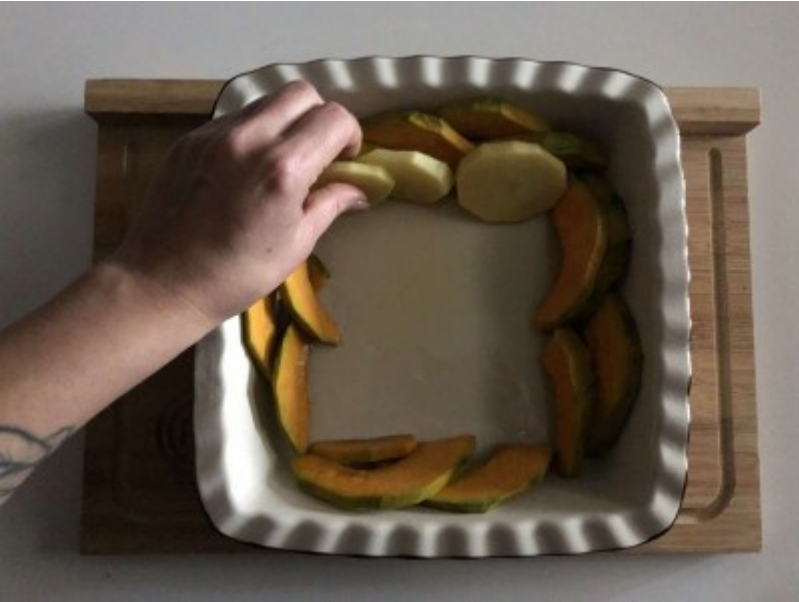




3 Versa un filo d'olio in una pirofila e inizia a disporre le verdure. Posiziona le fette di zucca

lungo il bordo esterno, le patate verso l'interno e il cavolfiore al centro. Riempi gli spazi vuoti con le verdure rimanenti, cercando di distribuire tutto in modo uniforme.







- 4 Una volta sistemate le verdure, condiscile con un pizzico di sale e il mix di olio e aromi preparato in precedenza. Assicurati che tutte le verdure siano ben condite per ottenere un sapore equilibrato.





**5** Metti la pirofila nel forno statico preriscaldato a 180°C sul ripiano centrale e cuoci per 30

minuti. Successivamente, sforna le verdure e ricoprile con le fette di Tilsiter, distribuendole in modo uniforme. Rimetti la pirofila in forno per altri 10 minuti, o finché il formaggio non sarà completamente fuso e leggermente dorato. Una volta pronto, servi il gratin di verdure ben caldo, con il formaggio ancora filante.





## PROVA LA RICETTA PER UN GRATIN DI VERDURE AL FORMAGGIO RICCO

Il **gratin di verdure al formaggio** è un contorno perfetto per chi ama i sapori rustici e genuini. Con patate, zucca e cavolfiore, arricchiti dal gusto avvolgente del formaggio Tilsiter, questo piatto è semplice da preparare e sempre apprezzato. Ideale per accompagnare arrosti, piatti di carne o anche come portata principale vegetariana.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Per un gratin ancora più saporito**, puoi aggiungere cipolle rosse o sostituire alcune verdure con zucchine o carote.

**Se hai formaggi avanzati in frigorifero**, come groviera o emmental, usali al posto o con il Tilsiter per

dare un tocco unico al piatto.

**Inoltre, evita di sprecare gli scarti delle verdure:** usa i gambi del cavolfiore per una crema o un [brodo vegetale](#).

## COME CONSERVARE IL GRATIN DI VERDURE AL FORMAGGIO

Puoi conservare il gratin di verdure avvolto in pellicola trasparente e riporlo in frigorifero per un massimo di 48 ore. Si sconsiglia la congelazione, poiché potrebbe compromettere la consistenza del formaggio e delle verdure.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Finocchi gratinati con besciamella](#): un'alternativa cremosa al classico gratin.

[Zucchine ripiene di tonno](#): un piatto ricco e saporito con carne, pesce o verdure.

[Casseroia di broccoli e formaggio](#): una ricetta filante per grandi e piccini.

[Pizzette di patate al gorgonzola](#): semplice, gustoso e perfetto per ogni occasione.

[Crocchette di cavolfiore](#): con una panatura leggera per un contorno diverso.