

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate al forno gratinate con besciamella e prosciutto

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: TEMPI DI RIPOSO 30'



Le patate al forno gratinate con besciamella e prosciutto cotto sono un contorno molto saporito e facile da preparare. Si tratta di una ricetta invitante di patate avvolte da una vellutata besciamella e farcite con prosciutto cotto a dadini. Un sapiente mix di ingredienti stuzzicanti che ti conquisteranno al primo assaggio. La cottura in forno garantirà una crosticina perfetta e renderà ancora più appetitose le patate al forno gratinate!

Segui la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani, questa meravigliosa teglia di patate al forno gratinate

con besciamella e prosciutto cotto.

Scopri le nostre migliori [ricette con le patate](#) e se ami alla follia questo ingrediente, ti suggerisco di provare anche queste proposte:

[Gnocchi di patate facili](#)

[Patate al forno](#)

[Vellutata di porri e patate](#)

[Gateau di patate](#)

[Sformato di patate](#)

INGREDIENTI

PATATE GIALLE 1 kg

BESCIAMELLA 500 ml

PROSCIUTTO COTTO a dadini - 120 gr

FORMAGGIO GRATTUGIATO 50 gr

SALE E PEPE

PANGRATTATO

BURRO una noce -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le patate al forno gratinate con besciamella e prosciutto pela le patate e mettile in una scodella in ammollo con acqua fredda per 30 minuti. In questo modo perderanno l'amido in eccesso e otterrai una cottura perfetta. Asciuga le patate e affettale a rondelle non troppo spesse, di circa 3-4 mm. Versale all'interno di una scodella capiente e insaporiscile con sale e pepe.





2 Mescola con le mani, unisci la besciamella e condisci il tutto molto bene. Aggiungi il

formaggio grattugiato amalgamando ancora, e taglia il prosciutto cotto a dadini.





- 3 Unisci il prosciutto cotto alle patate e mescola per un'ultima volta. Ungi una pirofila con una noce di burro e spolvera l'interno con il pangrattato. Versa le patate condiscile.





- 4 Distribuisci sulla teglia di patate condite una leggera spolverata di pangrattato e un filo di olio. Scalda il forno ventilato a 180° C (oppure statico a 200° C) e, non appena raggiunge la temperatura, inforna le patate per circa 40 minuti, facendo ben gratinare negli ultimi minuti di cottura.





CONSIGLIO

Servi le patate al forno gratinate con besciamella e prosciutto cotto come secondo piatto, tutti le adoreranno!