

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate al forno gratinate con besciamella e prosciutto

di: *Antonella Vergari*

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 teglia invitante di patate avvolte da una vellutata [besciamella](#) e farcite con prosciutto cotto a dadini. Un sapiente mix di ingredienti stuzzicanti che conquisteranno al primo assaggio. La cottura in forno garantirà una gratinatura perfetta e renderà ancora più appetitoso questo piatto! Scoprite le nostre migliori [ricette con le patate](#).

Venite a scoprire altre ghiotte ricette da preparare

in casa:

[Patate gratinate](#)

[Patate al forno con speck](#)

[Patate alla savoiarda](#)

[Gratin di patate e cipolle](#)

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 pelare le patate e metterle in una scodella in ammollo con acqua fredda per 30 minuti. In questo modo perderanno l'amido in eccesso per una perfetta cottura. Asciugare le patate e affettarle a rondelle non troppo spesse, di circa 3-4 mm. Versarle all'interno di una scodella capiente e insaporire con sale e pepe.





2 Mescolare con le mani, unire la besciamella e condire il tutto molto bene.

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





- 3 Unire il cotto alle patate e dare un'ultima mescolata. Ungere una pirofila con una noce di burro e spolverare l'interno con il pangrattato. Versare le patate condite.





- 4 Terminare con una leggera spolverata di pangrattato e un filo di olio. Scaldare il forno ventilato a 180 C (oppure statico a 200 C) e appena raggiunge la temperatura infornare le patate per circa 40 minuti, facendo ben gratinare gli ultimi minuti di cottura.



