

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Gratin cremoso di patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **Gratin di patate** al forno è un contorno facile da fare e buonissimo. Le patate si sa piacciono a tutti, sono economiche e hanno sempre un'ottima riuscita. Vi Basterà dare qualche tocco qui e lì alla ricetta per personalizzarla a vostro gusto. Quella che vi proponiamo qui è la versione base, ma di certo voi saprete come arricchire questo contorno in base ai vostri gusti. Già da come è scritto è facile capire che questo gratin di patate sia di origine francese è infatti un contorno molto ricco e gustoso, e la ricetta originale prevede l'aggiunta di formaggio francese come emmental o la groviera ma va benissimo anche uno italiano al nostro scopo. Trattandosi di una pietanza a base di patate formaggio è di certo un contorno calorico e

sostanzioso ed è per questo che conviene mangiarlo soprattutto in inverno quando fa molto freddo. Di questo piatto esistono numerose varianti ed è davvero complicato risalire a quella davvero originale. Certo è che dalla Francia si è diffuso in tutta Europa proprio perché buonissimo. Il gratin di patate è un piatto rustico che si abbina molto bene a piatti corposi di carne, ma si può anche mangiare come piatto unico vista alla presenza dei carboidrati delle patate, delle proteine del latte e dei grassi della panna. Un secondo a cui abbinare questa ricetta è il [coniglio arrosto](#)

INGREDIENTI

PATATE 4
EMMENTHAL 300 gr
CIPOLLE 2
SALE

INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

BURRO 50 gr
FARINA 50 gr
LATTE INTERO 500 ml
CUORE DI BRODO VEGETALE 1

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del **gratin di patate al forno**, per prima cosa sbucciate e sciacquate le patate, quindi affettatele finemente. Affettate anche le cipolle e grattugiate l'emmental. Mettete sul fuoco 500 ml d'acqua con una vaschetta di Cuore di Brodo Verdure Knorr e lasciate che la gelatina si scioglia nell'acqua, ma se non avete fretta potete tranquillamente realizzare un brodo di verdure fatto in casa. In una padella, fate fondere il burro per la besciamella, unitevi la farina e lasciatela tostare cosicché si formi un roux dorato. Unite il latte al roux e mescolate energicamente fino a quando non si sia formata una besciamella piuttosto densa. Prendete una pirofila, imburratela e realizzate un primo strato di patate al suo interno, quindi realizzatene un altro di cipolle affettate. Insaporite il tutto con uno strato di emmental; proseguite realizzando degli strati con gli ingredienti indicati fino ad esaurimento degli stessi. Salate leggermente ogni strato. Ammorbidite la besciamella con un mestolo di brodo realizzato in precedenza. Distribuite la besciamella sull'ultimo strato di patate, quindi ultimate con l'emmental rimasto. Coprite la pirofila con un foglio di alluminio e infornate a 180°C per 45 minuti,

controllando via via il grado di cottura delle patate. Sfornate la pirofila, rimuovete il foglio di alluminio ed infornate nuovamente per 10 minuti affinché la superficie possa gratinare.

CONSIGLI

Quanto tempo posso conservare il gratin di patate?

Puoi conservarlo in frigorifero per un paio di giorni chiuso in un contenitore ermetico.

Non l'ho consumato tutto, posso surgelarlo?

Si puoi tranquillamente surgelarlo.

Ho del proscitto cotto potrei aggiungerlo?

Sì taglialo a pezzi e usalo all'interno degli strati.

Vorrei provare a fare la besciamella fatta in casa, mi daresti una ricetta collaudata?

[Eccola la ricetta](#), con questa versione non avrai nessun problema.