GRATIN DI PATATE E RAPE



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

10 g Roux Bianco - BN1X

200 g Patate pronte al naturale - Z62

200 g. Rape rosse a fette - VH3

Zutaten

q.b. Sale

q.b. Noce moscata

q.b. Curry

q.b. Parmigiano Reggiano

200 g Latte

Zubereitung

Per 6 persone

Preparare la besciamella portando il latte ad ebollizione in una casseruola; con l'aiuto di una frusta incorporare il Roux bianco, quindi insaporire con un pizzico di sale, una spolverata di curry e una grattatina di noce moscata. Togliere dalla confezione le Patate pronte al naturale e tagliarle a fette; scolare anche le Rape rosse dal loro liquido di governo. Distribuire sul fondo di sei pirofile monoporzione un cucchiaio di besciamella al curry, quindi comporre il gratin sovrapponendo in successione strati di Patate, Rape rosse e un poco della salsa. Completare spolverizzando con Parmigiano grattugiato e cuocere in forno a 180°C per 20 minuti. Servire caldo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)