

Ciclo 3

Gratin dauphinois

Per 4 persone
1 pirofila da 2 l



Suggerimento

Prima di infornare il gratin, cospargerlo di 50 g di Gruyère DOP o di Sbrinz DOP.

Ingredienti

- burro per la pirofila
- 1 spicchio d'aglio sbucciato
- 800 g di patate a polpa farinosa

Liquido:

- 3 dl di latte
- 2 dl di panna
- 1 c di sale
- pepe, noce moscata



Ciclo 3

Preparazione



1 Imburrare la pirofila. Con lo spicchio d'aglio tagliato a metà strofinare bene il fondo e le pareti.



2 Sbucciare le patate e, con un coltello oppure con una mandolina, affettarle a fette sottili 2–3 mm.



3 Disporre le fette di patate nella pirofila.



4 Preriscaldare il forno a 180 °C se statico (160 °C se termoventilato). Mescolare bene il latte e la panna, aggiungendo poi sale, pepe e noce moscata.



5 Versare questo liquido sulle patate. Il gratin va cotto 40–50 minuti nella parte inferiore del forno.