



# Gratin di patate

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.  
Tempo di cottura 50 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico Combair V600 ab 2024

Cre mosso, saporito e cotto al forno fino a doratura: il classico gratin di patate senza formaggio. Fette di patate sottili, arricchite con panna e noce moscata, ne fanno l'accompagnamento ideale per carni e verdure.

## Ingredienti

1 kg di patate a pasta compatta, pelate, a fettine spesse 3 mm  
1 CM di burro  
1 cipolla, tritata finemente  
2 spicchi d'aglio, tritati finemente  
250 ml di latte  
250 ml di panna intera  
2 CT di sale  
un po' di pepe  
¼ CT di noce moscata macinata

## Preparazione

Disporre le fette di patate nella forma preparata. Sciogliere il burro in una padella. Aggiungere le cipolle e l'aglio e farli soffriggere a fuoco medio finché non diventano traslucidi. Versare il latte e la panna, portare a ebollizione, insaporire con sale, pepe e noce moscata, versare in un recipiente graduato e ridurre finemente in purea. Versare il composto liquido sulle patate. Posizionare la teglia su una griglia nella camera di cottura fredda e cuocere con aria calda umida a 180 °C per circa 50 minuti.

**Aria calda umida 180 °C per 50 Min.**





## Accessori

---

Pirofila con capacità di circa 2½ litri, unta

Griglia

