



Gratin di patate

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 50 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico CombiSteamer V6000 Grand dal 2022

Cremoso, 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

Ulteriori informazioni

Creato il 05.08.2025

