

GRATIN DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di polpa di zucca pulita,
- 700 g di patate a pasta gialla (non farinose),
- 300 g di besciamella,
- 1 cipolla,
- noce moscata,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe.

Dividete la zucca a fette dello spessore di un dito, sistematela su una placca foderata con carta forno, copritela con altra carta e cuocetela in forno caldo a 200 gradi per circa 20 minuti, quindi riducetela a cubetti.

Pelate le patate, tagliatele a dadi e lessatele per 10 minuti in acqua bollente salata.

Sbucciate e affettate la cipolla, poi rosolatela in un tegame con 50 g di burro.

Unite la zucca, le patate, noce moscata, sale e pepe e cuocete a fuoco vivace per 4-5 minuti.

Trasferite quindi la metà della preparazione in una pirofila imburrata e distribuitevi sopra la metà della besciamella.

Ripetete il procedimento una seconda volta, poi passate la pirofila in forno già caldo a 200 gradi e cuocete per circa 20 minuti.

Accendete infine il grill del forno e cuocete ancora per qualche minuto, in modo da far gratinare la superficie.

Servite il gratin caldo o tiepido.