

The Squash Gratin

Ingredienti

Per 4 persone:

1 fetta di zucca di circa 1 kg

4 patate (la zucca e il volume delle patate devono essere uguali)

1 mattone di crema fresca o crema di soia da cucina (o metà dei due)

100 g grattugiati gruyère

Sale, pepe, noce moscata.

Preparazione

Sbucciare le patate, tagliarle a metà.

Distribuire la zucca e rimuovere la pelle, tagliarla a cubetti grandi.

In un piatto di casseruola, versare 3 cm di acqua, sale, aggiungere le patate e poi i cubi di zucca.

Cuocere coperto fino a quando le verdure sono cotte (la lama di un coltello dovrebbe essere in grado di affondare facilmente nella patata).

Scolare le verdure, premere la zucca per farle restituire l'acqua.

Preriscalda il forno a 200 ° C.

Nella ciotola di Kenwood, schiaccia le patate e la zucca con la "K" o la frusta.

Aggiungi la crema, metà del gruyère.

Regola il condimento (sale, pepe, noce moscata).

Se necessario, aggiungi più crema.

Versare il composto in un piatto di gratin, cospargere con il restante grumo.

Cuocere per 20-30 minuti.

Varianti

Aggiunta di formaggio

Aggiungi le strisce di cantale o parmigiano per un gusto più forte.

Squash Parmentier Mince

Rosolare in olio d'oliva 1 cipolla piccola, aggiungere 300 g di manzo macinata e cuocerlo a fuoco medio. Sale e pepe.

Quando la purea di verdure è pronta, versare metà del piatto di gratin, sparso sulla carne, coprire con il resto della purea, quindi il formaggio.

Cuocere per 20-30 minuti.