

Gratin di zucca

Ingredienti

Per 4 persone:

1 fetta di zucca, circa 1 kg

4 patate (il volume della zucca e delle patate dovrebbe essere uguale)

1 mattonella di crème fraîche o panna di soia (o metà di entrambe)

100 g di formaggio groviera grattugiato

Sale, pepe, noce moscata.

Preparazione

Sbucciare le patate, tagliarle a metà.

Privare la zucca dei semi e della pelle, tagliarla a cubetti grandi.

In una casseruola versare 3 cm di acqua, salare, aggiungere le patate poi i cubetti di zucca.

Cuocere coperto fino a quando le verdure saranno cotte (la lama di un coltello deve poter penetrare facilmente nella patata).

Scolate le verdure, premete sulla zucca per far uscire l'acqua.

Preriscaldare il forno a 200°C.

Nella ciotola Kenwood, schiacciare le patate e schiacciarle con la "K", oppure frullare.

Aggiungere la panna e metà della groviera.

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

Se necessario, aggiungere altra panna.

Versare il composto in una pirofila, cospargere con la restante groviera.

Cuocere per 20-30 minuti.

Varianti

Aggiunta di formaggio

Aggiungere fette di Cantal o parmigiano per un gusto più forte.

Hash Parmentier di zucca

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

Quando la purea di verdure sarà pronta, versatene metà nella pirofila, spalmatela sulla carne, coprite con il resto della purea, poi con il formaggio.

Cuocere per 20-30 minuti.