

Parmentier Hash

Ingredienti

80 g di carne macinata a persona
Da 1,5 a 2 "purè speciale" a persona
1 o 2 cipolle
Un po' di polpa di pomodoro o coulis di pomodoro (facoltativo)
Olio d'oliva
Latte (per la purea)
Burro (per il purè)
Gruviera (per gratinare)
Sale, pepe

Preparazione

Cuocere le patate dopo averle sbucciate in acqua salata (o al vapore).
Rosolare le cipolle affettate in olio d'oliva, aggiungere la carne macinata e farla rosolare a fuoco medio, salare e pepare. Aggiungere il pomodoro.
Preriscaldare il forno a 180°C.
Una volta cotte le patate, schiacciatele subito (con la "K" di Kenwood). Aggiungere il burro e il latte tiepido fino ad ottenere una poltiglia schiumosa.
In una pirofila stendete metà della purea.
Distribuire la carne su tutta la superficie, terminare con uno strato di purea, cospargere con la gruviera.
Cuocere per 20-30 minuti (di più se la purea è fredda).

Variante: Hachis Parmentier con anatra candita

Rosolare una o due cipolle in olio d'oliva, aggiungere 1/2 carota tritata per persona e il sedano tagliato a fettine. Condire con sale e pepe e cuocere per 25 minuti.
Sbriciolare l'anatra confit e mescolarla alle verdure.
Dividete il ripieno così ottenuto tra i due strati di purea.