

GRATIN DI VERDURE E SALSA DI POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di porri,
- 700 g di patate,
- 200 g di pancetta affumicata,
- 50 g di formaggio groviera grattugiato,
- 25 g di fiocchi d'avena,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 15 g di burro,
- sale,
- pepe.

Per la salsa di pomodoro:

- 800 g di pomodori pelati in scatola,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1/4 di cucchiaino sale di sedano,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva,
- pepe.

Preparate la salsa di pomodoro: sgocciate i pomodori, tagliateli in due e schiacciateli.

Pelate l'aglio e schiacciatelo.

Fate scaldare l'olio in una casseruola e rosolate l'aglio per trenta secondi.

Aggiungete i pomodori, lasciate cuocere per dodici minuti a fuoco vivace.

Nel frattempo, pelate le patate, lavatele, tagliatele a fettine sottili, immergetele in una casseruola di acqua salata, portate a ebollizione e lasciate cuocere per cinque minuti.

Sgocciate le patate.

Togliete la salsa dal fuoco, aggiungete il prezzemolo, il sale di sedano e un pizzico di pepe.

Mescolate e tenete in caldo.

Mondate porri, lavateli, sgocciolateli e tritateli.

Tagliate la pancetta a bastoncini sottili.

Fate sciogliere metà del burro in una padella, fate rosolare la pancetta e toglietela con una schiumarola.

Mettete i porri nella padella e fateli appassire per cinque minuti circa.

Scaldare il forno a 200 gradi (termostato 6).

Ungete una pirofila con il burro rimanente e disponetevi metà delle patate; coprite con metà dei porri, salate e pepate.

Mettete sopra i porri un altro strato di patate e finite con uno strato di porri.

Distribuite i bastoncini di pancetta e coprite di salsa.

Schiacciate i cornflakes, mescolateli con il groviera e il prezzemolo e cospargete la miscela sulla pirofila.

Infornate e lasciate cuocere per trenta minuti.