

VERDURE GRATINATE 1

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di cavolo
- 500 g di patate
- 250 g di carote
- 250 g di rape piccole
- 15 cl panna da cucina
- 4 cucchiaini pangrattato
- 4 cucchiaini formaggio parmigiano grattugiato
- 2 tuorli d'uovo
- 125 g di burro
- sale
- pepe

Fate bollire due pentole di acqua salata.

Togliete le foglie esterne del cavolo, lavatelo e tagliatelo in quattro togliendo la parte dura all'interno.

Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a pezzetti uguali.

Mettete il cavolo e le patate, separatamente, nelle due pentole di acqua bollente e lasciate cuocere per venti minuti circa finché non saranno teneri.

Nel frattempo, mondate le carote e le rape, lavatele e tagliatele a bastoncini.

Mettetele in un'altra pentola, copritele con acqua fredda e portate a ebollizione.

Scolate le verdure e mettetele nuovamente nella pentola.

Aggiungete 50 g di burro e quattro cucchiaini di acqua, poi fate sobbollire per trenta minuti.

Imburrate una pirofila.

Disponetevi la metà del cavolo e delle patate in uno strato uniforme.

Mettete quindi le carote e le rape nel centro, lasciando un margine intorno, poi ricoprite con il resto del cavolo e delle patate.

Cospargete il tutto con pangrattato, parmigiano grattugiato e il rimanente burro a fiocchetti.

Infornate e lasciate gratinare per trenta minuti.

Questa ricetta deriva da un piatto irlandese, il 'colcannon' a base di cavolo e purè di patate.

E' economica e può essere servita con lardo o pancetta fritti, costolette di maiale o salsicce.