

VERDURE GRATINATE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 2 finocchi
- 2 carote
- 200 g di cavolfiore
- 2 patate
- 2 cucchiai formaggio emmenthal grattugiato
- 2 cucchiai formaggio parmigiano grattugiato
- 25 cl besciamella
- 2 cucchiai pangrattato

Pulite le verdure e tagliatele a pezzetti, disponetele in un pirofila da forno imburata, cospargete con i formaggi grattugiati, irrorate con la besciamella, cospargete col pangrattato e cuocete in forno caldo a 180° per 10 minuti.