



CUCINA CON NOI!

# Gratin di Patate e Carciofi con pomodori secchi ed erbe

Il mix Patate e Carciofi è perfetto anche per realizzare uno sfizioso contorno gratinato. Prova a prepararlo con pomodorini secchi e formaggio grattugiato!

## INGREDIENTI

500 g di Patate e Carciofi Orogel

---

50 g di pecorino grattugiato

---

60 g di pomodori secchi

---

100 ml di panna fresca

---

basilico

---

menta

---



45



4



Facile



Contorni



Forno

#### Preparazione

1

Ammollare i pomodori secchi in acqua tiepida.

2

Cuocere le patate e i carciofi per 10 minuti in una padella antiaderente.

3

Stendere uno strato di verdure in una pirofila spennellata di olio, spolverare con il pecorino, insaporire con foglioline di timo e striscioline di pomodorini secchi.

4

Bagnare con un filo di panna e ricoprire con le altre verdure. Spolverare con il pecorino e terminare con la panna.

5

Infornare a 180 °C per 20 minuti. Servire con foglioline di basilico e menta tagliate a julienne.

6

Il consiglio: in caso non si abbiano a disposizione i pomodori secchi da ammolare, o se più semplicemente si vogliono accorciare i tempi di preparazione della ricetta, si possono utilizzare anche quelli sott'olio accuratamente sgocciolati.



