

Porcini e patate al gratin

Data: 10 agosto 2013 | Autore: Maria Cristina Rotundo



I funghi porcini sono un ingrediente prezioso che rende speciale qualsiasi preparazione. Provate a farli al gratin con le patate, queste si impregnano del loro sapore dando vita ad un piatto molto ricco e speciale.

INGREDIENTI:

- 700 gr di funghi porcini
- 700 gr di patate
- 50 gr di grana grattugiato
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 ciuffo di timo
- 1 ciuffo di maggiorana
- Sale, pepe e olio qb

PROCEDIMENTO:

1. Tritate insieme timo, maggiorana e prezzemolo
2. Sbucciate le patate e tagliatele a fettine di mezzo centimetro di spessore.
3. Dopo averli puliti per bene, tagliate grossolanamente i gambi e i cappelli dei porcini.
4. Sul fondo di una pirofila unta con olio, adagiate uno strato di fette di patate, salate, pepate, cospargete con il trito di erbe e il grana, distribuite i porcini e irrorate con un filo d'olio.
5. Fate altri strati a ripetizione fino ad esaurimento degli ingredienti.
6. Chiudete gli strati con le patate, qualche porcino e l'olio.

7. Ponete in forno caldo a 180° per 40 minuti. I primi 20-30 minuti coprite la pirofila con della carta stagnola affinché le patate non si asciughino troppo. Gli ultimi 10 minuti fate dorare sotto il gratin.
[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/porcini-e-patate-al-gratin/50742>

