

Teglia morbida di patate allo speck e fontina

Ecco un'altra ricetta semplice, nutriente e perfetta per rispondere alla classica domanda: cosa faccio per cena?

È un piatto unico che incontra tutti i gusti e convertibile anche in versione vegetariana per rispondere allo stile alimentare che preferite o semplicemente per alleggerire un po' la portata, basterà infatti omettere i fiammiferi di speck tra uno strato e l'altro. Potrete godere in ogni caso di questa teglia di patate filante e cremosa. La consiglio, soprattutto in queste fredde sere d'inverno.

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI:

- 3 patate grandi
- 10 – 12 fette di fontina
- 150 g di speck a fiammiferi
- parmigiano stagionato 30 q.b
- una noce di burro per la pirofila

INGREDIENTI PER 1/2 LITRO DI BESCIAPELLA:

- 1/2 l di latte parzialmente scremato
- 2 cucchiai di farina 00
- 30 g di burro
- 1 pizzico di sale fino
- noce moscata grattugiata fresca

PROCEDIMENTO:

Iniziamo dalla preparazione della besciamella. In una pentola a pareti alte, scaldare 2/3 del latte con il burro. A parte in una ciotolina stemperare la farina con un pizzico di sale e il terzo di latte tenuto da parte. Quando il latte è caldo e prossimo al bollore, versarvi la pastella ottenuta, mescolando di continuo con la frusta per evitare la formazione

di grumi. A poco a poco la besciamella inizierà ad addensarsi, fino a fare piccole bolle. Cuocere ancora 1 minuto, sempre mescolando. Poi spegnere il fuoco unire una buona grattugiata di noce moscata. La besciamella è pronta.



Sbucciare le patate e tagliarle a fette molto sottili, circa 1 mm, se userete la mandolina, farete un lavoro più rapido e otterrete una cottura uniforme.



A questo punto possiamo passare alla composizione della nostra teglia, imburrandone bene sia il fondo che le pareti, per adagiarvi poi un primo strato delle patate tagliate. Proseguire con una manciata di fiammiferi di speck



Seguono una parte di besciamella e una grattugiata di parmigiano stagionato. Ripetere in questo ordine gli stessi strati, fino ad esaurimento degli ingredienti, lasciando comunque almeno 1 cm dal margine della pirofila.



Terminare con la besciamella e il parmigiano in superficie. Cuocere in forno pre-riscaldato a 180 gradi in modalità statica per circa 30 minuti. Lasciare riposare almeno 15 minuti e servire ancora caldo.



Ilpentolinosmaltato.com