



Gateau di asparagi e patate

26 Marzo 2020



1 GATEAU DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
50 MIN



CALORIE
450K

NOTE

INGREDIENTI

800 g di Patate

1 Kg di Asparagi

4 Carote

2 Cipolle rosse

2 spicchi di Aglio

120 g di Fontina

60 g di Parmigiano grattugiato

200 ml di Latte

2 rametti di Timo fresco

Basilico fresco

Noce moscata

20 g di Burro

6 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Lessate a vapore le patate e le carote per circa 15 minuti dall'ebollizione. Scolate le carote ancora croccanti e mettetele da parte. Cuocete le patate ancora 10-15 minuti e toglietele quando sono morbide.
- Intanto mondate gli asparagi, togliete la parte dura del gambo e lavateli bene. Poneteli in una pentola alta e stretta con qualche cm di acqua bollente, sistemandoli in verticale, con le punte non sommerse e mettete il coperchio. Cuoceteli per circa 8 minuti, poi fateli intiepidire e tagliateli a pezzi di 4-5 cm.
- Pelate e tritate cipolle e aglio, fateli soffriggere in una padella capiente con un fondo di olio per 7-8 minuti a fiamma molto bassa; se necessario unite poca acqua bollente.
- Pelate le carote lessate, tagliatele a listarelle spesse e aggiungetele al soffritto, insieme al timo fresco; unite anche gli asparagi (meno le punte) salate, pepate e fate insaporire per un paio di minuti a fuoco medio. Alla fine unite anche le punte degli asparagi, delle foglie di basilico spezzettate e spegnete.
- Lasciate intiepidire le patate cotte, sbucciatele e passatele con lo schiacciapatate, direttamente in una terrina; salate, pepate e lavorate con un mestolo.
- Scaldate il latte ma non arrivate all'ebollizione, unite un pizzico di noce moscata, spegnete e aggiungete un pezzetto di burro in modo che si sciolga. Versatelo poco alla volta sulla purea di patate e mescolate fino a ottenere una consistenza cremosa.
- Imburrate la teglia e distribuitevi metà del composto di patate. Create uno strato con le verdure preparate, la fontina tritata e metà dose di parmigiano grattugiato. Coprite con il resto del composto di patate, lisciate la superficie e spolveratela con il parmigiano rimasto. Mettete in forno caldo a 180°C per 20 minuti circa, o fino a che la superficie avrà formato una crosticina bruna e servite.

Carla Marchetti