

Patate e piselli al gratin

Le **patate e piselli al gratin** sono un ricco contorno tipicamente primaverile, in cui piselli freschi e patate novelle opportunamente preparati gratinano nel forno con Parmigiano Reggiano.

Le **patate e piselli al gratin** possono essere anche un secondo piatto leggero, nel qual caso meglio aumentare un po' le dosi. Se si sostituisce il Parmigiano Reggiano con un formaggio da grattugia senza caglio animale può essere anche un piatto vegetariano.

Servire le **patate e piselli al gratin** caldi o tiepidi. Volendo il piatto può essere preparato in anticipo e gratinato solo al momento di essere servito.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- 290Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 200 g di piselli (peso sgranato)
- 100 ml di Brodo vegetale
- 1 cipolla rossa di piccole dimensioni
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 300 g di patate a pasta gialla
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

Cuocere i piselli

- Sgranare i piselli.
- Scaldare il brodo.
- Spellare la cipolla e tritarla finemente in una padella con metà olio (il restante vi servirà per condire le patate).
- Portare sul fuoco e far soffriggere la cipolla a fiamma bassa finché non si sarà ben dorata.
- Alzare la fiamma, aggiungere i piselli e cuocere per qualche minuto a fiamma vivace.
- Aggiungere un pizzico di sale, una macinata di pepe, mescolare, unire del brodo vegetale tanto quanto ne servirà a coprire i piselli e lasciare cuocere a fuoco medio, con coperchio, per 12 minuti circa. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo, aggiungere altro brodo.
- Il tempo di cottura esatto dipenderà dalla grandezza dei piselli e dalla consistenza della loro buccia. Dovranno rimanere un po' al dente.
- Verso fine cottura togliere il coperchio, alzare la fiamma e far asciugare mescolando continuamente.

Cuocere le patate

- Lavare le patate, pelarle e sciacquarle per eliminare eventuali residui di terra.
- Tagliarle a cubetti di un centimetro di lato circa. Metterle, man mano che sono pronte, in una ciotola con acqua fredda, così che perdano amido.
- Cuocere i cubetti di patata a vapore per 10 minuti, oppure lessarli in acqua bollente salata per 5 minuti.
- Scolarle delicatamente e condirle con un filo d'olio. Se si sono cotte a vapore salare e mescolare.

Completare la preparazione

- Ungere una pirofila grande, oppure pirofiline monoporzione con un filo d'olio ben cosparso con un pennello da cucina.
- Distribuire piselli e patate inframezzando gli ingredienti.
- Cospargere con il Parmigiano.
- Cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti, proseguendo di poco se occorre a far gratinare in superficie.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne, uova o verdure

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare un formaggio da grattugia senza caglio animale al posto del Parmigiano Reggiano, come ad esempio il Verdiano.

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.