Gratin di Patate e Pomodori al Finocchietto

TEMPI DI PREPARAZIONE	20 minuti
TEMPO DI COTTURA	35 minuti

Ingredienti per 4 persone

- g 400 di patate
- g 600 di pomodori perini
- 4 cucchiai di pane grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffo di finocchietto selvatico
- g 30 di CUCINA VALSOIA (3 cucchiai)
- g 50 di OLIO DI SOIA VALSOIA (5 cucchiai)
- sale

Procedimento

1. Lavate e pelate le patate, tagliatele a fette spesse mezzo centimetro circa e scottatele per 5 minuti in acqua bollente leggermente salata. Scolatele bene e disponetele in un solo strato in una teglia; mescolate bene 2 cucchiai di CUCINA VALSOIA con 2 cucchiai d'OLIO DI SOIA VALSOIA e condite le patate.

2. Lavate i pomodori, scottateli brevemente in acqua bollente quindi passateli sotto l'acqua corrente, sbucciateli e tagliateli a rondelle spesse mezzo centimetro.

3. Pulite, lavate e asciugate il finocchietto, sbucciate l'aglio, quindi tritateli insieme.

4. Cospargete le patate con metà del trito aromatico, disponetevi sopra uno strato di pomodori e completate ancora con il trito aromatico. Spolverizzate il tutto con il pangrattato e condite con i 3 cucchiai d'OLIO DI SOIA VALSOIA rimasti.

5. Infornate a 200 °C e cuocete per circa 30 minuti. È un piatto ottimo consumato tiepido.