

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.