

Gratin dauphinois

- 800 g patate
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 litro di latte intero
- 1/4 litro panna
- 1 noce moscata
- Sale pepe
- 1 noce di burro

Pelate, lavate e tagliate le patate in rondelle fini.

Strofinare l'aglio nella teglia e imburrate.

Stendete un primo strato di patate, salate, pepate e grattugiate della noce moscata.

Stendete un secondo strato e, se necessario, anche un terzo.

Preriscaldare il forno a 180 gradi .

Versate il latte e la panna fino alla superficie della teglia

Infornate dai 50 minuti a 1 ora di cottura



Croque-monsieur

Ingredienti

- 8 fette di pancarré
 - 50 g de burro
 - 4 fette di prosciutto
 - 8 fette di formaggio
 - 100 g de gruviera grattugiato
 - 4 cucchiari di latte
 - 1 pizzico di noce moscata
- sale, pepe



Imburrate le fette di pancarré. Mettere una fetta di formaggio su ogni fetta. Poi, mettete una fetta di prosciutto e ricoprite con l'altro pancarré.

In una ciotola mischiate bene il formaggio grattugiato con il latte, il sale, il pepe e la noce moscata. Mettete il composto in ogni fetta di pancarré. Infornate per 10 minuti

Sauce bernaise

INGREDIENTI

- 60 ml (1/4 tazza) di aceto di vino bianco
- 125 ml (1/2 tazza) di vino bianco
- 2 scalogli tritati
- dragoncello
- 4 tuori d'uovo
- 180 ml di burro
- 15 ml di dragoncello
- sale e pepe

In una pentola, portate ad ebollizione l'aceto e il vino con lo scalogno e il dragoncello. Pepate. Lasciate ridurre fino ad ottenere circa 45 ml (3 cucchiari) di liquido. Setacciate.

In una ciotola a bagno maria con una frusta, sbattete la riduzione all'aceto con i tuorli fino a che la consistenza non sia spessa e schiumosa.

Togliere la ciotola dal bagno maria. Fuori dal fuoco, incorporate il burro sbattendo costantemente. Aggiungete il dragoncello.

Sauce tartare

Per preparare questa salsa servono solo delle uova, l'aceto, l'olio, i capperi e qualche erba aromatica. Si deve far bollire le uova e mettete in una terrina i rossi. Preparate quindi il trito con del prezzemolo, del dragoncello e i capperi. Aggiungete ai tuorli l'aceto e amalgamate il composto: montate quindi la salsa con la frusta versando l'olio. Aggiungete infine il trito di erbe e capperi. Se pensate che la salsa è troppo spessa versate un paio di cucchiaini di acqua calda.

Anelletti al forno

Ingredienti

Sale

Formaggio grattugiato 80 gr

Pangrattato 440 g

formaggio 100 gr

PER IL SUGO

Cipolle 1

Vino 125 ml

Piselli 200 g

Pomodori concentrato 150 g

Carne bovina tritata 200 g

Olio di oliva 4 cucchiaini

Pepe Sale q.b.

Preparazione

Per preparare gli anelletti al forno, per prima cosa tritate la cipolla. In un tegame piuttosto capiente ponete 4 cucchiaini di olio, aggiungete la cipolla tritata e fatela dorare, unite un mestolo di acqua tiepida. Dopo, aggiungete la carne trita e quella di vitello e lasciate rosolare qualche minuto mescolando con un cucchiaino di legno. Unite il vino rosso e aspettate fino a che non sia sfumato. A questo punto unite alla carne, il concentrato di pomodoro e un paio di mestoli di acqua calda. Salate e lasciate cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti, dopodiché aggiungete i piselli e lasciate cuocere altri 15-20 minuti. Quando il sugo si sarà addensato, spegnete il fuoco. Grattugiate il formaggio e tagliate l'altro formaggio a dadini. Lessate gli anelletti in acqua salata e scolateli al dente, quindi poneteli in una ciotola e condite con il sugo che avete preparato. Mescolate bene la pasta per condire gli anelletti, unite i due formaggi. Prendete una teglia, mette un po' d'olio, e spolverizzate con il pangrattato. Versate gli anelletti conditi nella teglia, spolverizzate con poco pangrattato e altro formaggio grattugiato la pasta. Cuocete in forno preriscaldato 180°C per circa 30-40 minuti.