
Gratin di verdure

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Seppur non ci sia nulla di scientifico i finocchi talvolta vengono distinti in maschi e femmine, quelli di forma affusolata detti anche femmine, sono meno dolci e non si prestano ad essere mangiati crudi; quelli di forma sferica, detti maschi, sono dolci e carnosì, l'ideale per essere consumati crudi o in insalate. I finocchi vengono spesso sgranocchiati crudi con il pinzimonio; ma sono da gustare anche in insalata con arance private dalla pellicola, olive nere, conditi con olio extravergine d'oliva, succo di arancia, sale e pepe, così come prevede la tipica ricetta siciliana; oppure gratinati in forno insieme ad altre verdure come nella ricetta di seguito indicata. **Ingredienti (4 persone)** Per la besciamella: 50 grammi di burro, 50 grammi di farina, 500 ml di latte, noce moscata, q.b. di sale e di pepe. Per il gratin di verdure: 2 finocchi, 3 carote, 1 broccolo siciliano, 100 grammi di formaggio tipo silano, 100 grammi di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaio di pan grattato, 1 porro, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, q.b. di sale e di pepe. **Preparazione** Per la besciamella: In un tegame, far tostare la farina nel burro quindi aggiungere il latte precedentemente scaldato, il sale, il pepe e grattugiare la noce moscata. Coprire con un coperchio durante la cottura e saltuariamente girare controllando che non si attacchi al fondo e non faccia grumi. Per il gratin di verdure: Cuocere a vapore per pochissimo tempo, i finocchi tagliati a spicchi sottili, le carote tagliati nel senso della lunghezza e il broccolo, in modo da non far ammorbidire troppo le verdure. In un tegame con due cucchiai di olio extravergine d'oliva far appassire il porro, precedentemente mondato e tagliato a rondelle. Versare nel tegame le verdure, farle ripassare per pochissimi minuti. Regolare di sale e di pepe. Mettere in una pirofila un paio di cucchiai di besciamella, quindi posarvi le verdure disposte in modo da far esaltare i vari colori. Mettere il formaggio tagliato a pezzettini e 50 grammi di parmigiano grattugiato nel resto della besciamella ancora calda, mescolare e far sciogliere. Porre sulle verdure dei cucchiai di besciamella, spolverare con il resto del parmigiano grattugiato e con il pangrattato. Gratinare in forno fino a far dorare la superficie. Servire ben caldo. Cristina Orlandi www.cosacucino.it