

# GRATIN DI VERDURE BIOLOGICHE SVIZZERE CON SALSA AL FORMAGGIO

Ricetta per 4 porzioni

- 1 gambo di porro verde biologico
- 1 zucchina biologica
- 3 carote medie biologiche
- 1 cavolfiore biologico
- 1 mozzarella
- 2 dl di latte intero biologico della regione del Napf
- 2 dl di acqua
- 50 g di burro
- 2 cucchiai di farina
- 0,5 dl di vino bianco
- Brodo di pollo, granuloso
- 2 spicchi d'aglio, tritati
- Erba cipollina tritata
- Prezzemolo tritato
- Sale
- Pepe
- Paprica in polvere dolce

Sciogliere il burro, aggiungere la farina, stufare brevemente, poi, versare 2 dl di acqua e di latte. Aggiustare il gusto con il brodo di pollo, l'aglio, l'erba cipollina e il prezzemolo. Mescolare continuamente e cuocere, insaporire rendendo il tutto un po' più piccante. Di seguito, versare il vino bianco. Tagliare la mozzarella in piccoli pezzi e aggiungerli alla salsa calda. Tenere la salsa al caldo a fuoco basso e girarla di tanto in tanto. Tagliare le verdure e lavarle. Disporre il tutto in una pirofila. Versare la salsa e cuocere per ca. 40 minuti a 180 °C.



Le stoviglie illustrate appartengono a privati