

cucina filmata

Insolita rivisitazione di un abbinamento gastronomico tra i più riusciti per esaltare il sapore dei formaggi
A CURA DI PAOLA MANCUSO

gratin

con Taleggio e pere

vegetariano

il giusto acquisto

La pera Kaiser
Si riconosce facilmente per la buccia di un bel color ruggine, ricoperta di lenticelle. La polpa è giallina e leggermente granulosa, di sapore aromatico e dolce-acidulo, consistenza soda e croccante e quindi molto adatta a sopportare la cottura. Se non trovate le Kaiser, vanno bene anche le Abate Fetel, molto diffuse. L'importante è scegliere frutti appena morbidi al tatto, non troppo maturi, altrimenti rischiate che si disfino.

Scegliete patate delle stesse dimensioni, cuoceranno in modo uniforme. Trascorsi circa 25', infilzatele con uno spiedino per verificare che siano cotte, ma al dente: eviterete che si sfaldino quando le gratinate.



Facile ▶ Preparazione 30 minuti ▶ Cottura 1 ora ▶ Calorie 745

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

• 800 g di **patate** a pasta gialla • 1 grossa **pera Kaiser** • 200 g di **Taleggio** • 4 dl di **latte**
• 40 g di **farina** • **noce moscata** • 70 g di **burro** • **sale** • **pepe**

- 1 Lavate le patate, immergetele in una pentola con acqua fredda e lessatele con la buccia per 30 minuti dall'ebollizione; a cottura ultimata dovranno essere un po' al dente. Scolatele, lasciatele intiepidire, sbucciatele e tagliatele a tocchetti.
- 2 Fate fondere 40 g di burro in una casseruolina, unitevi la farina e fatela tostare, mescolando. Aggiungete il latte freddo, tutto in una volta, continuando a sbattere con una frustina a mano per non formare grumi. Sempre mescolando, cuocete la besciamella per circa 10 minuti, finché si sarà addensata. Toglietela dal fuoco e unite un pizzico di sale, pepe e una grattatina di noce moscata.
- 3 Lavate bene la pera e, senza sbucciarla, tagliatela a fettine, eliminando il torsolo. Private il formaggio della crosta e riducetelo a dadini. Mettete le patate in una ciotola capiente, salate, pepate, unite le pere, il taleggio, la besciamella e mescolate delicatamente.
- 4 Imburrate una pirofila, trasferitevi il mix preparato, distribuite sulla superficie il restante burro a fiocchetti e cuocete nel forno già caldo a 180° per 15 minuti circa. Quindi, alzate la temperatura del forno a 220° e proseguite la cottura per circa 5 minuti, finché la superficie sarà leggermente dorata. Servite il gratin caldo, nello stesso recipiente di cottura.

anche così



Variazioni sul tema

Al posto del Taleggio, potete utilizzare il Gorgonzola, nella tipologia dolce o piccante: il suo gusto deciso si sposa a meraviglia con quello dolce e aromatico della pera, un abbinamento utilizzato spesso anche per i risotti. Se non amate gli erborinati, vanno bene anche scamorza, emmentaler o Asiago fresco, dolce e lievemente acidulo.

