



Vegetariano

Gratin di pane e carote

Preparazione: 20 min.

Cottura: 40 min.

Energia porzione (1/4): 564 kcal
grassi 29 g, carboidrati 50 g, proteine 16 g

Per 4 persone

Per uno stampo da forno da ca. 2 litri, imburrato

- 1 kg di carote
- 1 cipolla
- 1 c. di olio d'oliva
- 2 dl di brodo vegetale
- 2 dl di panna intera
- 1 c.no di maizena
- ½ c.no di sale
- 1 pizzico di pepe
- 280 g di pane
- semibianco
- 2 uova
- 1 c.no di paprica
piccante
- 50 g di gruviera
grattugiato

Ecco come fare:

- 1** Preriscaldare il forno a 200°C. Affettare le carote e le cipolle a ca. 3 mm di spessore direttamente dentro lo stampo preparato in precedenza. Aggiungere l'olio.
- 2** Unire al brodo la panna e la maizena, mescolare, insaporire e aggiungere al composto.
- 3** Cuocere nella parte inferiore del forno, sfornare dopo ca. 20 minuti.
- 4** Tagliare il pane a bastoncini lunghi ca. 4 cm. Sbattere l'uovo con la paprica, passarvi i bastoncini di pane e distribuirli sul gratin. Cospargere con il formaggio.
- 5** Ultimare la cottura per altri ca. 20 min.

Suggerimento: si possono utilizzare anche carote colorate. In questo modo il gratin risulterà ancora più bello. Decorare con le foglioline di 3 rametti di prezzemolo liscio.

Aiuto per la spesa
Trovate questi
ingredienti
nei Coop Pronto:

