

Cornetti gratinati alla montanara

Categoria: Farinacei, pasta, riso, cereali

Data: 14.11.2012

Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

1 kg	Cornetti (hörnli)
1 x	Condimento
100 g	Cipolle
150 g	Prosciutto cotto
150 g	Patate
200 g	Gruviera
10 g	Burro
1 l	Salsa crema (per paste alimentari) '(ric.n. 3.2-10)'
1 x	Condire (sale, noce moscata)
50 g	Pane grattugiato
50 g	Sbrinz grattugiato

Mise en place

- Cuocere i cornetti in acqua bollente salata "al dente"
- Scolare e terminare immediatamente la cottura raffreddandoli sotto acqua fredda, scolarli, olearli e deporli in frigorifero coperti con carta trasparente
- Pelare, tagliare a quadretti e sbianchire le patate
- Tagliare la cipolla finemente e farla rinvenire in poco olio
- Tagliare il prosciutto a dadini
- Grattugiare il Gruviera
- Imburrare una placca da forno

Preparazione

- Mischiare i cornetti, il prosciutto, le patate, il gruviera, la cipolla e la salsa crema e condire
- Ripartire il tutto nella placca da forno
- Cospargere di sbrinz grattugiato e pane
- Bagnare con il burro fuso
- Gratinare in forno