

Tartiflette di Elise



La prima ospite della nuova rubrica l'Angolo degli Ospiti è Elise dalla Francia che ci propone la sua buonissima Tartiflette, una ricetta tipica dell'Alta Savoia a base di formaggio Reblochon. Un piatto saporito, sostanzioso e completo, ottimo da mangiare in montagna dopo una giornata di sci.

Ingredienti per 6 persone

2 Kg di patate
200 g di pancetta
20 cl di panna da cucina
250 ml di vino bianco
1 cipolla bianca
olio evo
pepe nero

Per prima cosa bollire le patate o cuocerle al vapore in modo che risultino più asciutte.

Nel frattempo, tagliare la cipolla e cuocerla lentamente con un filo di olio. Non appena inizia a dorare aggiungere la pancetta a cubetti e far cuocere per circa 10 minuti.



Sfumare con il vino bianco e lasciar cuocere ancora qualche minuto.



Aggiungere la panna da cucina e una macinata di pepe nero.



Quando le patate sono cotte, sbucciarle e tagliarle a fettine o a tocchetti e condirle con la pancetta. Amalgamare bene il tutto e versare in una teglia.



Ricoprire la superficie con il formaggio, tagliato a fettine.



Cuocere in forno caldo e ventilato a 180/200 °per circa 30 minuti, fino a che la superficie non sarà dorata e croccante.

Ottima da mangiare appena sfornata ma buonissima anche il giorno successivo!!!

Grazie ad Elise che ha partecipato alla nostra rubrica, aspettiamo tutti che torni di nuovo a trovarci con un'altra specialità francese.