



Gratin Dauphinois con zucchine

Stravolgi il tradizionale gratin dauphinois con la Bevanda alla Soia Alpro

Original

Preparazione

1. Riscaldare la Bevanda alla Soia Alpro Original con Alpro Cuisine alla Soia e aggiungere le foglie di alloro e aglio tritato. Togliere la teglia dal forno una volta che il composto è giunto ad ebollizione.
2. Pelare le patate e le zucchine e tagliare a fette sottili. Nel frattempo, oliare una teglia da forno con l'olio d'oliva.
3. Creare uno strato di patate sul fondo della teglia da forno e condire con sale e pepe. Successivamente, alternare strati di pezzetti di zucchine e di patate e condire ogni strato con sale e pepe. Terminare con uno strato di zucchine. Versare sopra il composto caldo di Bevanda alla Soia Alpro Original e Alpro Cuisine fino a sommergere la preparazione per 2/3.
4. Cospargere la teglia con del formaggio grattugiato. Cuocere in forno per 35-40 minuti a 200 gradi finché le patate non diventino morbide.


4 porzioni


1h 5min



Ingredienti

- 125 ml di Bevanda alla Soia Alpro Original
- 125 ml di Alpro Cuisine alla Soia
- 500 g di patate
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 zuccina
- 1 spicchio d'aglio
- 2 foglie di alloro
- 100 g di formaggio
- pepe nero e sale

Fatto con

Bevanda alla Soia Alpro Original



Bevanda alla Soia Alpro Original

