

Gratin di patate e funghi

Senza glutine



Ingredienti

Patate

Funghi

1 cipolla

Timo, sale, pepe e spezie a piacere

Formaggio (provola, scamorza, parmigiano o quello che preferisci) senza lattosio

Besciamella (senza glutine e senza lattosio) #

Un filo d'olio d'oliva

Procedimento

Taglia le patate con la mandolina, a fette spesse ma non troppo. In padella, soffriggi la cipolla con un filo d'olio, poi aggiungi i funghi. Condisci con sale, pepe, timo e spezie. Ungi una pirofila con olio e fai un primo strato di patate crude. Aggiungi i funghi cotti, un po' di formaggio, poi ancora patate. Versa sopra tutta la besciamella e livella bene. Copri con alluminio e cuoci in forno a 200°C per circa 45 minuti. Togli l'alluminio, aggiungi ancora un po' di formaggio sopra e cuoci per altri 5 minuti per la crosticina dorata