



# GRATIN DI ASPARAGI CON PORRI



Tempo  
90 min



Per  
4 persone

Assunzione Giornaliera di Calcio Consigliata  
40,40 %

Calorie  
**571**

Calcio  
**404mg**

Proteine  
**17g**

Vitamina D  
**1,05 IU**

## Ingredienti

- 4 patate di medie dimensioni, bollite e con la buccia
- 60 g di burro (40 g per la teglia, 20 g per la cottura)
- 120 g di porri, lavati e tritati finemente a rondelle sottili
- 1 kg di asparagi
- 2 uova
- 3 dl di panna acida
- Sale e pepe
- 70 g di formaggio Sbrinz o Parmigiano, grattugiato fresco
- 70 g di pangrattato integrale
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato finemente

## Istruzioni

1. Preriscalda il forno a 200°C.
2. Bollire le patate per circa 15 minuti. Nel frattempo, trita i porri e prepara gli asparagi, eliminando le estremità più dure.
3. Mentre gli asparagi cuociono a vapore, fai rosolare i porri tritati nel burro fino a quando diventano leggermente teneri.
4. Sbuccia le patate bollite e tagliale a fette sottili.
5. Ungi una teglia da gratin con il burro e distribuisce le fette di patate in modo uniforme.
6. Disponi uno strato di porri e poi gli asparagi sopra le patate.
7. Sbatti le uova e mescolale con la panna acida; aggiungi sale e pepe a piacere. Versa il composto sulle verdure nella teglia.
8. In una ciotola, mescola il formaggio, il pangrattato e il prezzemolo. Dopo 20 minuti di cottura, distribuisce uniformemente il composto sopra il gratin e cuoci altri 15 minuti.
9. Servi caldo, ottimo accompagnato da un'insalata fresca.