



stop
allo spreco
alimentare



Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

Hachis Parmentier

L'hachis parmentier è un gratin appetitoso con purè di patate e macinata di carne. Una ricetta molto semplice da realizzare, un ottimo secondo piatto da gustare caldo per godere della cremosità del purè di patate mescolato alla carne che piace tanto soprattutto ai bambini.

Preparazione: circa 50 minuti

Cottura: 20 minuti

Ingredienti

- avanzi di stufato di carne, ragoût (di maiale, agnello o manzo) o di verdure (ratatouille)
- 1 cipolla
- brodo o vino bianco
- prezzemolo tritato
- sale, pepe, noce moscata
- 4-5 patate farinose
- 1 bicchiere di latte caldo
- 30-50 g di burro



Preparazione

Tritare finemente gli avanzi di carne e farli saltare in padella con la cipolla rosolata. Aggiungere del brodo (o vino bianco) e prezzemolo tritato. Aggiustare il tutto con sale, pepe o noce moscata e deporre in una teglia.

Sbucciare le patate e farle cuocere in acqua salata per una ventina di minuti. Fare una purea di patate schiacciandole e aggiungere latte caldo, burro, sale e pepe. La purea deve aver una consistenza soffice, affinché non si secchi nel forno.

Ricoprire la carne con la purea e aggiungere qualche noce di burro.

Cuocere per 20 minuti in forno, a 220°.

Nel caso si usasse della verdura al posto della carne, sostituire il burro con olio di oliva.

Ricetta di Marie-Claire Snella