

PATATE BYRON – BIETE ALLA CREMA

		patate byron			biete alla crema
kg	1	patate	kg	0,8	biete
kg	0,2	burro	kg	0,05	olio e.v.o.
N °	4	tuorli	/	/	aglio
kg	0,1	grana padano	lt.	0,2	panna
/	/	sale e pepe	kg	0,1	grana padano
			/	/	sale e pepe

1	lessare le patate con la buccia in acqua salata
2	una volta cotte schiacciarle preparare l'apparecchio duchessa.
3	Formare delle quenelles e disporre su placca imburata.
4	Nappare con salsa mornay e disporre per la lunghezza delle strisce di fontina
5	coprire con il grana e far gratinare in forno per una decina di minuti
1	lessare le biette in acqua salata
2	scolarle e passarle in acqua fredda per qualche istante
3	Strizzare e saltare in padella con olio e aglio
4	Preparare la salsa crema (2/3 bechamella e 1/3 panna)
5	Disporre la biette in pirofila e coprire con la salsa crema, parmigiano e burro a pioggia.
6	gratinare in forno per una decina di minuti, e conservare al caldo per il servizio.