

Momenti di piacere con Brunos

Gratin invernale all'orientale



30 minuti



4 porzioni

Ingredienti

1 dl	salsa per insalata Bruno's Francese
150 g	pastinaca
150 g	cavolini di Bruxelles
150 g	pere
30 g	orzo perlato
1 pezzo	melagrana
1 pezzo	arancia
100 g	frutta essiccata mista (mango, ananas, mirtilli rossi, datteri)
2 cucchiaini	miscela di piante e spezie Ras el Hanout sale e pepe

Fatevi trasportare in Oriente con la frutta essiccata, la melagrana e il Ras el Hanout.

La salsa per insalata Bruno's Francese completa l'esperienza gustativa di questo piatto che riscalda.

Preparazione

1. Spelare la pastinaca e tagliarla a rondelle. Lavare i cavolini di Bruxelles e tagliarli a metà. **2.** Fare bollire dell'acqua salata e aggiungere l'orzo perlato. Dopo 10 minuti aggiungere le rondelle di pastinaca. Dopo altri 10 minuti aggiungere i cavolini di Bruxelles tagliati a metà e farli stufare per altri 5 minuti. Scolarli e disporli in una ciotola. **3.** Tagliare grossolanamente la frutta essiccata e metterla in una ciotola con 1 dl salsa per insalata Bruno's Francese. **4.** Aggiungere il Ras el Hanout, sale e pepe e mescolare bene. **5.** Mettere il composto in uno stampo grande o in quattro stampi piccoli per gratin e fare gratinare per 25 minuti nel forno preriscaldato a 180 °C. **6.** Togliere gli stampi dal forno e decorare con filetti di fette di arancia, datteri essiccati, fettine di pera, chicchi di melagrana e Ras el Hanout.

Buon appetito!



brunosbest.ch