



reteta-video.ro

Cartofi Gratinati la Cuptor

Cartofii gratinati la cuptor sunt aceea mancare simpla, ieftina si satioasa care iti merge la suflet intr-o zi putin racoroasa. Daca e ma intrebati pe mine, cu exceptia cartofilor noi, care sunt greu de egalat, este a doua reteta pe lista noastra in ceea ce pr **mancarea de cartofi**.

Ce este special la acest **gratin de cartofi**? Pai, textura extravagant de cremoasa a acestor **cartofi la cuptor**, care provine din fol de cantitati generoase de unt, lapte si smantana si crusta aurie de cascaval. Este fascinant ca din cea mai comuna leguma, b cartof, poti sa faci niste preparate de iti vine sa te lingi pe degete. Si totul este atat de rapid si usor!

Seamana cu reteta de **cartofi dauphinoise**, dar nu este chiar acelasi lucru. Asta pentru ca in celebra reteta de **cartofi frantuzesti** foloseste cascaval. Istoria cartofilor gratinati a inceput pe la sfarsitul anilor 1700, cand un anume duce de Clermont-Tonnerre a acest fel pe lista mancarurilor servite la curtea sa din Dauphine (regiune din sud-estul Frantei). Si se pare ca erau niste simpli ca cuptor cu smantana, usturoi, sare si piper. Pe la inceputul secolului al XX-lea, parintele bucatariei frantuzesti, Auguste Escot adaugat si branzeturi (Gruy r, Comté sau Beaufort), dar si oua si reteta de **cartofi gratinati cu smantana** a devenit celebra.

Dar destul cu istoria! Caci cat timp cat v-am tinut eu la povesti, **cartofii cu cascaval si smantana** erau gata de bagat in cuptor! Per tot ce avem de facut este sa feliem legumele cat mai subtire. Apoi cuptorul face toata treaba. Ca doar v-am promis ca acesti **gratinati cu cascaval** se pregatesc extrem de usor.

Tin minte ca nu era toamna sau iarna in care mama sa nu-i faca. Asta pentru ca la noi acasa in aceste anotimpuri, retetele cu o varza si fasole boabe erau cele mai dese. Na, explicabil! Inainte sa incepem scoala, mergeam la bunica la scos de cartofi, porumbul, dovleci si fasolea. Iar de smantana si branzeturi nu prea duceam lipsa, caci toata vara eram pe dealuri cu vacuta bu pascut. Chiar am avut o copilarie frumoasa si fara griji, desi atunci mi se pare ca nu am suficient timp de joaca. Asa ca pot sa sp am crescut cu reteta de **cartofi la cuptor cu cascaval si smantana**. Doar ca nu le spuneam **cartofi gratinati** si nici nu-mi prea atunci. Tot ce stiam era sa ma joc, sa ma vait cand ma puneau la treaba si sa ma asez la masa.

Mama punea langa cartofii la tava o salata mare sau scotea cateva bucati de carne de la garnita. Si asa ii prefer si acum. Insa, alegere excelenta ca garnitura de cartofi, in locul celor clasice, langa cam orice friptura, mai ales la o masa de sarbatori. Este gr combinatia! Si chiar daca toata lumea a auzit de cartofi gratinati, arata tare, tare bine. Si pofticios, nu? Sa va fie de folos!

INGREDIENTE PENTRU CARTOFI GRATINATI

900 g de cartofi albi, taiati in felii foarte subtiri
200 ml de smantana pentru gatit, cu 30% grasime
200 ml de lapte
150 g de cascaval ras
3-4 catei mici de usturoi
o lingurita cu nucsoara rasa
20 g de unt
piper proaspat macinat
sare

MOD DE PREPARARE CARTOFI GRATINATI

1. Cum se pregateste sosul alb de smantana pentru cartofi la cuptor. Incalzim cuptorul. Zdrobim cateii de usturoi cu lama un lat. Turnam intr-o cratita smantana pentru gatit si laptele, apoi adaugam usturoiul. Asezam cratita pe foc mic si lasam sa se incalz pana cand ajung aproape la punctul de fierbere. Oprim focul, adaugam nucsoara, amestecam, acoperim cratita cu un capac si las se infuzeze 15 minute.

2. Cum se pregatesc cartofii gratinati la cuptor. Ungem bine cu unt o tava cu dimensiunile de 24x24 cm. Turnam in ea doua po din smantana si laptele infuzate si aranjam un strat de felii de cartof, usor suprapuse, cat sa acoperim toata suprafata. Condiment sare si piper macinat. Continuum sa aranjam straturi de rondele de cartofi, pana cand le epuizam, presarand peste fiecare sare s proaspat macinat. Turnam usor smantana si laptele infuzate cu arome, iar deasupra presaram cascavalul ras.

3. Cum si cat se coc cartofii la cuptor cu smantana si cascaval. Punem cartofii in cuptorul incalzit la 150 de grade pentru 1 c ora si jumatate, pana cand, daca introducem in mijlocul formeii o scobitoare, aceasta strapunge straturile foarte usor.

4. Servire cartofi cu cascaval si smantana. Cartofii gratinati se servesc calzi, simpli cu o salata sau garnitura langa peste, carne o rata sau vita.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru **Cartofi Gratinati la Cuptor**.

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. La fel se pot pregăti și alte legume gratinate la cuptor: cartofi dulci, dovlecei, morcovi sau telina.
2. Cartofii trebuie să aibă aceeași grosime, de maxim o jumătate de cm și pot să fie tăiați fie cu un robot de bucătărie, cu un feliator, fie cu un cuțit pentru curățat legume sau cu un cuțit bine ascuțit.
3. Cartofii trebuie aranjați în tavă imediat ce sunt curățați și feliați, pentru a păstra amidonul pe care îl conțin.
4. Laptele poate fi înlocuit cu aceeași cantitate de smântână pentru gătit.
5. În sosul alb de smântână mai putem adăuga o crenguță de cimbru.
6. Pentru a pregăti cartofi gratinați este bine să folosim o tavă mai înaltă deoarece, în timpul coacerii, laptele și smântâna se urcă și pot să curgă în cuptor.
7. Cartofii la cuptor cu smântână și cascaval pot fi copti și în forme individuale.