

Ingredienti
2 patate medie
1 cespo di scarola
1 cipolla
1/2 litro di latte
2 cucchiai di farina
2 cucchiai di olio d'oliva
1 rotolo di basta brisé

Preparazione
Laviamo e tagliamo a ciuffetti la nostra scarola, laviamo e affettiamo la nostra cipolla, laviamo, sbucciamo e tagliamo a dadini le nostre patate. In una padella ampia mettiamo a scaldare dell'olio d'oliva su cui poi andremo ad inserire in ordine, cipolla, patate ed in fine scarola. Spruzziamo con del sale e spedelliamo, aggiungendo, quando l'olio sarà assorbito, 1 bicchiere d'acqua. Mentre le nostre verdure si cuociono passiamo alla

Preparazione della besciamella
In un tegamino con il fondo spesso versiamo 3 cucchiai di olio d'oliva e la farina. Mescolare a fuoco spento finché la farina non avrà assorbito l'olio e poi aggiungiamo poco per volta il latte, mescolando finché non otterremo una cremina sempre più liquida. Grattugiamo una spolverata di noce moscata sopra questa cremina e aggiungiamo un pizzico di sale. Mescoliamo su un piccolo fuoco finché non risulterà più soda.

Appena le nostre verdure saranno cotte, la nostra besciamella anche, accendiamo il forno e stendiamo il rotolo di pasta brisé su una teglia (sopra un foglio di carta forno).
Versiamo sulla pasta brisé la besciamella e sopra le nostre verdure stufate ed inforniamo per circa 15-20 minuti.
Sforniamo appena i bordi saranno dorati e serviamo tiepida.

Buon appetito!