



Ingredienti

5 patate medie

1 finocchio

1 cipolla

1 bicchiere di besciamella (1 bicchiere di latte, 1 cucchiaio di olio d'oliva, sale, noce moscata, 1 cucchiaio di farina)

olio d'oliva

sale

Preparazione

Sbollentiamo le patate con tutta la buccia, in acqua salata. Laviamo e tagliamo il nostro finocchio a piccole fettine e sbollentiamolo in acqua salata per circa 10 minuti e poi scoliamolo. Una volta sbollentate le patate, lasciamole intiepidire, peliamole e tagliamole a dadini. Sbucciamo una cipolla media e tagliamola a fettine molto sottili.

Prepariamo la besciamella

ATTENZIONE si tratta di una besciamella senza burro o margarina, ma preparata con dell'ottimo olio d'oliva (ricetta copiata dalla suocera!).

In un tegamino con il fondo spesso versiamo l'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 crema sempre più liquida. Grattugiamo una spolverata di noce moscata sopra questa crema e aggiungiamo un pizzico di sale. Mescoliamo su un piccolo fuoco finché non risulterà più soda.

Accendiamo il forno a temperatura media e intanto in una grossa teglia spruzziamo un po' di olio d'oliva, versiamoci le patate, il finocchio e la cipolla e ancora un po' d'olio sopra.

Maneggiamo a mani nude, distribuiamo bene l'olio e appianiamo il nostro pasticcio. Versiamoci sopra la besciamella e inforniamo per circa 20 minuti o finché la nostra besciamella non si dorerà.

Sforniamo e lasciamo riposare a temperatura ambiente prima di servire.

Ecco pronto un gustoso e leggero sformato tutto vegetale!