



Potato gratin



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
Select



Com quem?
Select



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



100ml of Gallo Extra Virgin
Olive Oil Mild

- 400gr of Potatoes
- 200ml of Cream
- 100gr of Grated Gruyere Cheese
- 3 Eggs
- 10gr of Garlic
- Salt, pepper and nutmeg to taste

Modo de preparação

1

Peel and slice the potatoes.

2

Heat the olive oil with the sliced garlic.

3

Wrap it around the potatoes and season with salt, pepper, and nutmeg.

4

Beat the egg whites, add cream, and add it to the potatoes.

5

Place it in a Pyrex and add the cheese on top.

6

Leave it to bake for 40m at 160°C (320°F).

7

Conclude with another 10m at 180°C (356°F).

Produtos utilizados



Mild
Extra Virgin Olive Oil

Veja também

 Vegetariano  Médio  Fácil

Couve-flor no forno com molho de azeite e ervas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide