14 Οκτωβρίου 2013

Ιδέα για μεσημεριανό: Πατάτες και κολοκυθάκια



Σήμερα σας προτείνουμε ένα απλό, αλλά πολύ νόστιμο πιάτο, πατάτες και κολοκυθάκια ογκρατέν.

Υλικά

2-3 κολοκυθάκια κομμένα σε πολύ λεπτές φέτες
1 κιλό πατάτες, καθαρισμένες και κομμένες σε πολύ λεπτές φέτες
βούτυρο ή ελαιόλαδο
1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη
2 κουταλιές γλυκού αλάτι
μαύρο πιπέρι
1 1/2 φλιτζάνι κρέμα γάλακτος και 1 φλιτζάνι στραγγιστό γιαούρτι, ανακατεμένα καλά σε μπολ
φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο (προαιρετικό)
1 φλιτζάνι τριμμένο τυρί ρεγκάτο, ή γραβιέρα Κρήτης
μπέικον σε κυβάκια

Εκτέλεση

Βάλτε τα κολοκύθια σε τρυπητό και αλατίστε καλά τις φέτες. Αφήστε 30 λεπτά ή περισσότερο για να μαλακώσουν και να μαραθούν. Ξεπλύνετε σε τρεχούμενο νερό και απλώστε σε χάρτινη πετσέτα να στεγνώσουν. Βράστε τις πατάτες για 10 λεπτά σε νερό που να τις σκεπάζει. Στραγγίστε τες πολύ καλά, απλώνοντάς τες σε χάρτινη πετσέτα. Δεν πειράζει αν μερικές φέτες σπάσουν. Προθερμάνετε το φούρνο στους 230 C (αν έχετε φούρνο με αέρα στους 180 C). Αλείψτε ένα πιρέξ ταψί με 2 κουταλιές ελαιόλαδο ή βούτυρο, πασπαλίστε με το σκόρδο και απλώστε τις μισές πατάτες και κολοκύθια, κάνοντας μία στρώση. Δεν πειράζει αν μερικές από τις φέτες μισοκαλύπτουν τις άλλες. Πασπαλίστε με το μισό αλάτι, αδειάστε πάνω τη μισή κρέμα και γιαούρτι και βάλτε μπόλικο πιπέρι, λίγο μοσχοκάρυδο, αν θέλετε, και 3-4 κουταλιές τριμμένο τυρί. Φτιάξτε άλλη μία στρώση από πάνω με τις υπόλοιπες πατάτες και κολοκύθια, βάλτε αλάτι, πιπέρι, την υπόλοιπη κρέμα και πασπαλίστε με το υπόλοιπο τυρί, το κουκουνάρι και το μπέικον. Ψήστε 40 λεπτά ή περισσότερο, μέχρι να ροδίσει καλά από πάνω το φαγητό. Βγάλτε από το φούρνο και αφήστε να μείνει 5 λεπτά, προτού να σερβίρετε.

Πηγή:boro.gr