

Verdure gratinate, 7 ricette tutte da provare [FOTO]

Autore: Cinzia Rampino

Data: 14 Settembre 2016



[dcgallery code='fotogallery.donnaclick.it_post_303879?']

Il bello delle verdure è che, oltre ad essere tra gli ingredienti più sani e buoni, si possono preparare in tanti modi. Ad esempio le **verdure gratinate** prevedono ricette gustose e facili da preparare in mille modi. Preparate il pangrattato!

[prodotti_amazon]

[amazon] [Set trita e affetta verdure](#) [/amazon]

[amazon] [1400 ricette di verdure](#) [/amazon]

[amazon] [Cutter verdure 2 in 1](#) [/amazon]

[/prodotti_amazon]

Cipolle gratinate ai capperi

Ingredienti

- 4 cipolle bianche dolci
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale o aceto
- 4 cucchiaini di pan grattato
- sale fino
- olio extravergine di oliva
- acqua
- Pepe nero macinato

Ricetta

1. Sbucciate le cipolle intere e tagliatele a metà nel verso della larghezza
2. Mettete in una teglia 2 cucchiaini di olio
3. Posizionate ora le cipolle nella teglia con la cupola capovolta
4. Infornatele a 180° per una decina di minuti irrorandole di acqua e sale fino
5. In una ciotola preparate il gratin: mescolate il pan grattato, il sale, in pepe e i capperi
6. Cospargete le cipolle con il gratin e cuocete per 40 minuti o fino a quando non saranno totalmente dorate. Aggiungete acqua di tanto in tanto sul fondo della pentola per avere una cottura più uniforme.

Teglia di zucchine gratinate

Ingredienti

- 4-5 zucchine scure
- 4 cucchiaini di pan grattato
- Sale fino
- Olio extravergine di oliva
- Acqua
- Pepe nero macinato
- 10 fette di formaggio da fondere

Ricetta

1. Lavate, mondate e tagliate a rondelle le zucchine servendovi di una grattugia a mandolina
2. Mettete 2 cucchiaini di olio in una pirofila e cospargeteli con pangrattato e sale fine
3. Adagiate metà delle fette di zucchine e cospargetele di pangrattato e formaggio
4. Fate il secondo strato con le zucchine rimaste e il gratin
5. Infornate a 200° per 20 minuti aggiungendo acqua con una tazzina ai bordi della teglia se necessario
6. Sfornate e fate riposare per 10 minuti prima di servire.

Finocchi gratinati

La [ricetta dei finocchi gratinati](#) è ottima e veloce da fare anche in padella!

Pomodori gratinati al basilico

Ingredienti

- 8 pomodori tondi maturi
- Un mazzetto di basilico fresco o secco
- 8 cucchiaini di pan grattato
- Sale fine
- 1 spicchio di aglio
- Olio extravergine di oliva
- Acqua
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato

Ricetta

1. Lavate e tagliate a fette grosse i pomodori
2. Tritate il basilico e aggiungetevi il sale, il pangrattato, il parmigiano e l'aglio tagliato a lamelle
3. Posizionate i pomodori sulla loro calotta in una teglia da forno irrorata di olio e pan grattato
4. Gratinare con il mix di pangrattato
5. Infornate a 200° per 25 minuti
6. Sfornate e fate riposare.

Carciofi gratinati al limone

Tra i tanti modi di preparare i carciofi al forno, ecco la [ricetta dei carciofi gratinati al limone](#).

Funghi gratinati

Ingredienti

- 10 grossi funghi Cardoncelli o altri grossi funghi
- 8 cucchiaini di pan grattato
- Sale fino
- 2 spicchio di aglio
- Un mazzetto di prezzemolo fresco
- Olio extravergine di oliva
- Acqua
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato

Ricetta

1. Lavate e mondare i funghi eliminando la parte dura del gambo
2. Preparate una pirofila con olio, sale, pepe, la metà di prezzemolo e aglio tritati
3. Sistemate i funghi sul fondo della teglia con la parte delle spore rivolte in alto
4. Cospargeteli di pangrattato e il resto degli ingredienti più olio e sale
5. Infornate a 200° per 45 minuti aggiungendo acqua in cottura, all'occorrenza

Carote gratinate al profumo di salvia

Ingredienti

- 6-7 carote fresche
- 3-4 tocchetti di burro
- Pecorino grattugiato
- 8 cucchiaini di pan grattato

- Sale fino
- Salvia tritata fresca o secca
- 1 cipollotto
- Acqua e latte qb
- 4 cucchiari di cubetti di Emmental Groviera

Ricetta

1. Lessate le carote in acqua salata
2. Tagliatele a fette nel lato del diametro e scolatele
3. Disponete sul fondo di una pirofila 2 tocchetti di burro e della salvia tritata con 2 cucchiari di pangrattato e un pizzico di sale e pepe
4. Fate gli strati di carote usando lo stesso mix di ingredienti usati sul fondo
5. Preparate una tazzina di latte e acqua e incorporatela alle carote dai lati della teglia
6. Terminate con pangrattato Emmental e burro. Salate e infornate a 200° per 20 minuti circa.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/verdure-gratinate-7-ricette-tutte-da-provare-foto/>

Generato il 15/05/2025