

BLEDES GRATINADES

Per a 4 persones:

1 manat d'1 Kg. de bledes
70 gs. de formatge emmental ratllat
200 ml. de nata líquida
1 ou
Nou moscada
Julivert
Oli
Sal
Pa ratllat

Opcional:

Panses o
50 gs. de bacon tallat petit o
Ametlles o nous trocejades
etc.

Tallar les bledes en trossos de 7-8 cm i treure les parts fibroses, Rentar-les bé i bullir-les en aigua amb sal. Escórrer-les i eliminar l'aigua de la cocció.

Saltar les bledes en una paella amb oli, però no massa. Es tracta d'eliminar la humitat sobrant. En aquest punt es poden afegir les panses, o el bacon, o el que es vulgui.

Greixar amb oli una safata de forn, posar una capa de bledes, aromatitzar-les amb nou moscada, una mica de julivert i la meitat del formatge ratllat. Col·locar una altra capa de bledes i procedir igual que amb l'anterior.

Posar la nata en una cassó amb l'ou i un polsim de sal. Coure a foc baix i batre amb les baretes, però sense escalfar-ho molt. Obtenir la textura d'una beixamel.

Abocar la salsa sobre les bledes, empolsinar amb pa ratllat i gratinar en el forn calent