



Πατάτες ογκρατέν (au gratin) με τυριά

Μερίδες: 6-8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 25 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα & 35 λεπτά **Σκεύος:** πυρίμαχο σκεύος 30X20εκ.

Υλικά για την ελαφριά μπεσαμέλ

- 75 γρ. βούτυρο αγελάδος
- 40 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- [850 ml φρέσκο γάλα ΔΩΔΩΝΗ πλήρες](#)
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο
- 1 κρόκος αυγού
- [100 γρ. Ανάμικτο Τριμμένο Τυρί ΔΩΔΩΝΗ](#)

Άλλα υλικά

- 6-7 μέτριες πατάτες (αναλόγως το μέγεθός τους)
- [100 γρ. Ανάμικτο Τριμμένο Τυρί ΔΩΔΩΝΗ](#)

Εκτέλεση

- 1) Ετοιμάζουμε την ελαφριά μπεσαμέλ. Σε κατσαρόλα, σε μέτρια φωτιά, λιώνουμε το βούτυρο.
- 2) Προσθέτουμε το αλεύρι και χτυπάμε με σύρμα, μέχρι να “ψηθεί” και να πάρει χρώμα.
- 3) Ρίχνουμε σταδιακά το [φρέσκο γάλα ΔΩΔΩΝΗ](#) και ανακατεύουμε συνέχεια και ζωντά για να μη σβολιάσει.
- 4) Αφού βάλουμε όλο το γάλα, προσθέτουμε αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και μοσχοκάρυδο και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε μέχρι να πήξει.
- 5) Μόλις πήξει, αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε έναν κρόκο αυγού, συνεχίζοντας το ανακάτεμα.
- 6) Προσθέτουμε το [Ανάμικτο Τριμμένο Τυρί ΔΩΔΩΝΗ](#) και ανακατεύουμε να ενσωματωθεί στο μείγμα.



- 7) Σε λαδωμένο πυρίμαχο σκεύος απλώνουμε μια κουταλιά από τη μπεσαμέλ σε όλο τον πάτο.
- 8) Κόβουμε τις πατάτες σε πολύ λεπτές φέτες, τις αλατίζουμε ελαφρώς και τις πιπερώνουμε.
- 9) Στρώνουμε τις μισές πατάτες στο σκεύος και τις καλύπτουμε με τη μισή ποσότητα της μπεσαμέλ.
- 10) Συνεχίζουμε με τις υπόλοιπες πατάτες και την μπεσαμέλ. Πασπαλίζουμε με το τριμμένο τυρί.
- 11) Καλύπτουμε το σκεύος με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200οC, για περίπου 1 ώρα και 20 λεπτά.
- 12) Βγάζουμε το αλουμινόχαρτο και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλα 15 λεπτά, μέχρι να χρυσίσουν οι πατάτες και να πάρει χρώμα το τυρί.
- 13) Σερβίρουμε τις πατάτες ογκρατέν ζεστές.