



Ογκρατέν πατάτας με ροζέ σάλτσα & τυριά

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα & 10 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 5 λεπτά **Σκεύος:** πυρίμαχο σκεύος ή ταψί 20X20 εκ.

Φυλάσσουμε το ογκρατέν στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά:

- 1 λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- 70 γρ. [Τοματοπολτός διπλής συμπύκνωσης 28-30% ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#)
- ½ κ.σ. Ιταλικό μείγμα μπαχαρικών
- 400-500 ml φυτική κρέμα ή άλλη κρέμα της επιλογής μας
- 200 γρ. φυτικό τυρί, που λιώνει ή άλλο τυρί της επιλογής μας, που λιώνει
- 4 μικρές πατάτες, κομμένες σε λεπτές φέτες
- 100 γρ. φυτικό αλμυρό τυρί
- 15 γρ. βούτυρο, κομμένο σε μικρά κυβάκια
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μικρό κατσαρολάκι βάζουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι και σοτάrouμε για 5-6 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο και τον [Τοματοπολτό διπλής συμπύκνωσης 28-30% ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#) και σοτάrouμε για 1-2 λεπτά. Αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε το ιταλικό μείγμα και την φυτική κρέμα, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη.
- 2) Λαδώνουμε ένα πυρίμαχο σκεύος, ρίχνουμε 2 κ.σ. σάλτσα, απλώνουμε, πασπαλίζουμε με λίγο τριμμένο τυρί και απλώνουμε μία στρώση πατάτες. Καλύπτουμε τις πατάτες με σάλτσα και κι άλλο τυρί. Επαναλαμβάνουμε μέχρι να μας τελειώσουν οι πατάτες.
- 3) Περιχύνουμε με την υπόλοιπη σάλτσα, καλύπτουμε με το τυρί που λιώνει και με το αλμυρό τυρί και μοιράζουμε το βούτυρο.
- 4) Καλύπτουμε με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις για 45 λεπτά. Βγάζουμε το αλουμινόχαρτο και τη



λαδόκολλα και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλα 30 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν οι πατάτες και να λιώσει το τυρί.

5) Σερβίρουμε το ογκρατέν ζεστό ή χλιαρό, πασπαλισμένο με λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι.