**Олег Азимов, бренд-шеф «Счастье», рассказывает, как приготовить**

Картофельно-морковный гратен с лисичками Ингредиенты:

Картофель чищеный — 1350 г

Морковь чищеная — 260 г 🥕

Масло оливковое — 40 г

Масло чесночное — 30 г

Сливки 22% — 250 г

Моцарелла для пиццы — 130 г

Грана падано — 40 г

Соль мелкая — 12 г

Перец черный горошек (из мельницы) — 2 г

Картофель натираем на овощерезке-мандолине слайсами толщиной 2 мм, а морковь — 1 мм. Картофель промываем под струей холодной воды.

Оливковое масло прогреваем в кастрюле на среднем огне, добавляем картофель и морковь, прогреваем на среднем огне несколько минут, добавляем чесночное масло, обжариваем пару минут, добавляем натертый сыр и сливки, перемешиваем, выкладываем на пергамент в противне, равномерно распределяя сыр и морковь.

Запекаем под фольгой 40 минут, а затем без фольги 15-20 минут. Даем остыть, затем убираем на ночь в холодильник. Достаем на следующий день и нарезаем как душе угодно, но лучше как на фото.

Соус лисички-горгонзолла

Лисички — 50 г

https://dikoed.ru/catalog/lisichki/

Масло чесночное — 10 г

Вода — 40 мл

Сливки 22% — 50 мл

Горгонзолла — 4-6 г

Промываем лисички под струей холодной воды, затем откидываем на сито, даем стечь воде, даем им просохнуть, затем маленьким ножом зачищаем ножки от вросшей грязи и шляпки от видимых повреждений и загрязнений.

В разогретую сковороду наливаем чесночное масло, подкопченные или просто очищенные лисички, слегка обжариваем, добавляем воду, сливки, кусочек горгонзоллы, слегка затягиваем соус, добавляем рубленую петрушку и соль по вкусу. В конце добавляем шпинат, слегка ошпарив его в соусе.

Подача блюда

Кусочек гратена обжариваем с двух сторон на небольшом огне до золотистого колера, ставим его в духовку на 4-5 минут при 180°С. В тарелку наливаем соус из лисичек, выкладываем шпинат, а по центру — гратен, посыпаем перцем из мельницы и украшаем домашними вялеными томатами.