

# Tartiflette de formatges Gironins amb Sinols Moscatell

PER  
PEP NOGUÉ

#ensConfinem  
iCuinem

**INGREDIENTS:** 1 kg de patates kenebec, 2 cebes tendres, 300 g de nata líquida del 35% MG, 300 g de cansalada viada, 100 g de Sinols Moscatell 2016 d'Empordàlia, 500 g de formatges del segell Girona Excel·lent (Baldat, Saüll, Puigpedrós, Marí i Fermió), sal i pebre negre acabat de moldre.

## PREPARACIÓ

1. Poseu a cuire les patates senceres i sense pelar en aigua i sal. Quan estiguin cuites, peleu-les i talleu-les a rodelles d'un cm de gruix. Reserveu.
2. Peleu i piqueu molt finament les cebes. Traieu la cotna de la cansalada i talleu a daus menuts. Barregeu la ceba, la cansalada i el vi blanc amb les rodelles de patates.
3. Afegiu també la nata, salpebreu i regireu amb compte de no trencar massa les patates.
4. Preescalfeu el forn a 180°.
5. En una plàtera fonda per al forn poseu la barreja anterior per capes i aneu intercalant capes dels diferents formatges. Tallats finament o ratllats.
6. Poseu la plàtera al forn i deixeu cuire a 160 graus durant uns 45 minuts aproximadament. El temps dependrà de l'alçada de la plàtera. Us ha de quedar una tartiflette ben rossa i tova.
7. **Serviu i gaudiu!**

## PEP NOGUÉ

*En Pep Nogué és un dels cuiners i gastrònoms més influents i mediàtics del panorama egastro-nòmic català. Ha dirigit programes de ràdio com La Fonda a Catalunya Radio i és col·laborador habitual a la revista Cuina, al programa El suplement (també de Catalunya Radio), entre molts altres.*

*És un dels grans impulsors del segell de qualitat agroalimentària Girona Excel·lent i un dels més importants i fidels ambaixadors dels productes i cuina de Catalans.*

*És també un dels fundadors de l'escola d'alta gastronomia CIB- Culinary Institute of Barcelona.*

## US ACONSELLEM MARIDAR AQUESTA RECEPTA AMB EL NOSTRE VI: MABRE (Garnatxa Blanca)

El nostre vi més mediterrani, un vi blanc amb aromes intenses de flors blanques i fruites exòtiques. Molt complert en boca, el final és fresc amb notes de menta. Acompanya perfectament la cuina de peix amb salses com la sarsuela. També és ideal amb calamars, amb foie o per prendre en qualsevol moment del dia a copes.

