

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Coccio di patate tartufate

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 90 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

6 patate medie  
formaggio pecorino tartufato  
burro.

### PREPARAZIONE

- 1 Spazzolate accuratamente e pulite con un panno umido 6 patate medie, asciugatele bene e ponetele in un cuocipatate.



2 Mettete il cuocipatate su fuoco dolce con uno spargifiamma, per circa un'ora e mezza.





- 3 Affettate le patate e fatene uno strato in un cocchio individuale preventivamente imburrito.



- 4 Coprite con fette di pecorino al tartufo e continuate ad alternare strati di patate e formaggio finendo con quest'ultimo e infiocchettando con poco burro.



5 Mettete in forno a 180° fino a gratinatura.