

SECONDI PIATTI

## Gratin polesano

LUOGO: Europa / Italia / Veneto

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

800 g di patate  
300 g di fontina  
150 g di pancetta  
1/2 l di brodo  
burro  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Imburrate una teglia, versate 1/4 l di brodo e lasciate prendere il bollore. Lavate, pelate e tagliate a fette 400 g di patate; disponetele sul fondo della teglia a formare il primo strato ed aggiungete sale e pepe. Fate cuocere le patate fino all'assorbimento completo del brodo; copritele quindi con metà della fontina e della pancetta. Allo stesso modo formate il secondo strato. Mettete nel forno a 180-200° per una ventina di minuti. Servite il gratin ben caldo.