

SECONDI PIATTI

# Lasagna di patate al forno

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Le **lasagne di patate al forno** sono un contorno che può essere presentato come piatto unico, davvero saporito. Sottili strate di patate si alternano al prosciutto e alla besciamella e insieme creano un mix molto gustoso che di certo piacerà a tutta la famiglia. Le patate se tagliate sottili sostituiscono letteralmente la sfoglia e danno vita ad una prelibatezza. La provola filante rende il tutto molto goloso e invitante.

Se ami i piatti a base di patata, ti invitiamo a realizzare anche la [minestra](#) deliziosa con questo tubero.

## INGREDIENTI

Patate

provola

olio

pepe bianco

maggiorana

timo

rosmarino

pangrattato

sale. (Secondo i gusti si può aggiungere pancetta)

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della lasagna di patate al forno, per prima cosa bisogna sbucciare e tagliare le patate a fettine sottili, tagliare la provola a cubetti.



- 2 Rivestire una teglia di carta forno e formare il primo strato leggero di patate.



- 3** Ricoprire le patate con provola, sale, pepe bianco, rosmarino, timo e maggiorana. Condire con un filo d'olio e proseguire con altri due strati.



- 4** Non sovrapporre più strati per facilitare la cottura delle patate.

Sull'ultimo strato di patate cospargere ancora spezie, olio e aggiungere un po' di pangrattato per formare una crosticina croccante.



**5** Infornare a 180° per 45 minuti, sfornare e servire caldo.



## NOTE

**Non ho quelle erbe aromatiche come posso fare?**

Basta anche solo un po' di rosmarino tritato.

**Va bene qualunque tipo di patata?**

Si utilizza le classiche che reggono bene la cottura in forno.

**Potrei utilizzare anche della besciamella che devo consumare?**

Sì puoi utilizzarla tranquillamente.