

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate alla savoiarda

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **30 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

PATATE 1 kg

EMMENTALER 200 gr

BURRO 150 gr

LATTE INTERO 1 bicchiere

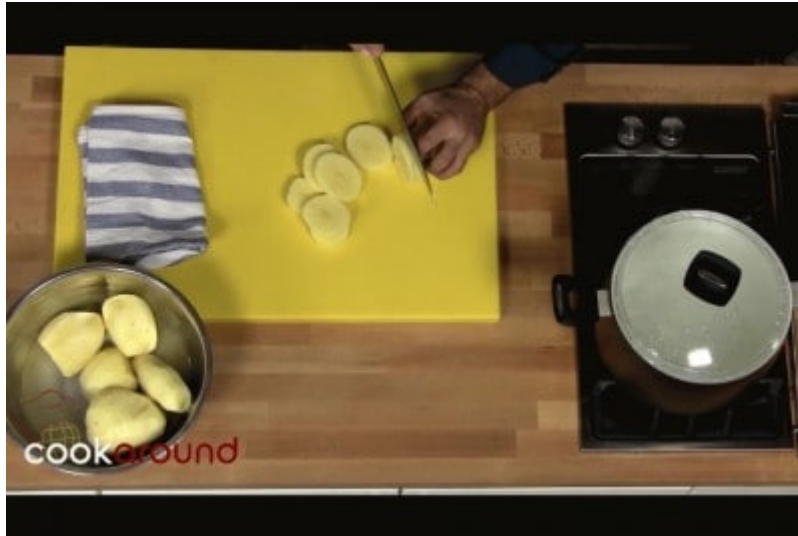
SALE

Le **patate alla savoiarda** sono un succulento piatto piemontese a base di patate ed emmenthal.

Perfette come contorno, le patate alla savoiarda si prestano bene anche come secondo "leggero", o come portata di un buffet. Si sposano bene con la carne e di certo fanno da contorno in un pranzo importante! Provate questa ricetta, ne andranno matti grandi e piccoli! E se amate i contorni rustici con le patate vi invitiamo a realizzare anche quelle [gratinate al forno](#), buonissime davvero!

PREPARAZIONE

- 1 Per fare le patate alla savoiarda, sbucciate le patate, sciacquatele e tagliatele a fette.



- 2 Sbollentate le patate in abbondante acqua salata bollente per circa 10 minuti, quindi scolatele.



- 3 Imburrate bene una teglia da forno ed adagiatevi le patate distribuite in un unico strato.



4 Tagliate l'emmenthal a dadini e distribuitelo sulle patate nella teglia.



5 Distribuite sulle patate anche dei fiocchetti di burro.



6 Bagnate, a questo punto, le patate con il latte, quindi salate adeguatamente.



7 Infornate la teglia a 180°C per 30 minuti circa o fino a gratinatura.

Quando le patate saranno ben dorate sfornatele e portate direttamente la teglia in tavola da condividere con i vostri commensali.

NOTE

Che origine ha questa ricetta?

Le patate alla savoiarda sono una preparazione tipica piemontese che racchiude in sé due delle preferenze gastronomiche di questa regione: le patate e il formaggio.

Che tipo di cucina è quella piemontese?

La cucina piemontese ha una solida base contadina e il cibo presentato sulle tavole di nobili o popolino non si è mai differenziato troppo. Dalle patate al riso, dai formaggio alle uova, la cucina piemontese fa largo uso di burro, strutto e verdure. Piatti tipici sono, oltre alle patate alla savoiarda, anche la bagna caoda e i tajarin e nel corso del tempo pur mantenendo una identità ben precisa, la gastronomia piemontese ha subito qualche corruzione da parte degli usi culinari francesi.