

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate alla savoiarda tradizione piemontese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

PATATE 1 kg

GROVIERA 250 gr

BURRO 150 gr

LATTE INTERO 1 bicchiere

PREPARAZIONE

1 Pelate 1 kg di patate crude, tagliatele a fette e fatele bollire per 10 minuti in acqua salata.

Sgocciolatele e disponetele in una teglia da forno distribuendovi sopra il formaggio a dadini ed il burro fuso.



- 2** Salate, pepate e irrorate con un bicchiere di latte. Infornate la teglia e lasciate cuocere a 200°C fino a che le patate saranno asciutte e di un bel colore dorato, circa 20 minuti.



- 3** Servitele calde.

Ottime anche servite con un po' di sugo di carne arrostita.