

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate alla savoiarda

di: *Cookaround*

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.