

SECONDI PIATTI

# Patate e porcini al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

PATATE 600 gr  
FUNGHI PORCINI 300 gr  
PORRI 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
BURRO 20 gr  
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr  
LATTE INTERO ½ bicchieri  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20  
gr  
SALE  
PEPE BIANCO

## PREPARAZIONE

**1** Mondare i funghi porcini.

Tagliarli a fettine e metterli a rosolare con un filo d'olio e burro, regolare di sale e pepe.

Nel frattempo tagliare finemente il porro e farlo stufare lentamente nell'olio e burro.

Mettere a lessare le patate (con la buccia) e portarle quasi a cottura.

Pelarle e tagliarle a tocchetti. Mettere le patate nella casseruola dove avremo stufato i porri, regolare di sale e pepe (senza esagerare) e far insaporire per 1-2 minuti.

Aggiungere i porcini, spolverare di parmigiano e bagnare con il latte.

Infernare a 200° fino a che la superficie sia ben colorata.

Servire calda.