

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate gratinate al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 patate
burro
buccia di lime grattugiata
parmigiano
succo di limone.

PREPARAZIONE

1 Bollire le patate tagliate a rondelle alte circa 1 cm, scolarle al dente, quindi, asciugarle bene.

Disporle in pirofila, spennellarle con burro fuso, spolverare di buccia di lime grattugguata, parmigiano, e poco succo di limone.



2 Metterle in forno finchè non si crea una crosticina sulle patate, e finchè non risultino dorate.

Il contorno è pronto.



