

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate gratinate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 45 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

PATATE 800 gr

BURRO 30 gr

LATTE INTERO 500 ml

TUORLO D'UOVO 2

PANGRATTATO 1 cucchiaio da tavola

SALE

Patate gratinate, un contorno molto ricco che potrebbe tornarvi utile come secondo piatto alternativo per coloro che non amano mangiare nè carne nè pesce.

Si tratta di patate prelesate arricchite di latte e tuorli e fiocchetti di burro, il tutto viene gratinato in forno e grazie al pangrattato otterrete un'ottima crosticina!

PREPARAZIONE

- 1 Lessate le patate dopo averle sbucciate, non portatele a cottura completa ma lasciate che rimangano un po' più dure al centro. Scolatele ed affettatele.



- 2 Imburrate una teglia e disponetevi le patate in uno strato uniforme.



- 3 Distribuite dei fiocchetti di burro e salate a dovere. Ripetete l'operazione con un secondo

strato di patate.



4 Sbattete insieme il latte e i due tuorli con una frusta. Versatelo sulle patate.



5 Cospargete il tutto con il pangrattato, focchi di burro e sale.



6 Infornate a 180°C per 40-45 minuti. Coprite con un foglio d'alluminio se dovesse scurirsi troppo in superficie.



7 Servitele ben calde in tavola come accompagnamento a secondi di carne.

