

SECONDI PIATTI

Lasagna di patate al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **lasagne di patate al forno** sono un contorno che può essere presentato come piatto unico, davvero saporito. Sottili strate di patate si alternano al prosciutto e alla besciamella e insieme creano un mix molto gustoso che di certo piacerà a tutta la famiglia. Le patate se tagliate sottili sostituiscono letteralmente la sfoglia e danno vita ad una prelibatezza. La provola filante rende il tutto molto goloso e invitante.

Se ami i piatti a base di patata, ti invitiamo a realizzare anche la [minestra](#) deliziosa con questo tubero.

INGREDIENTI

Patate

provola

olio

pepe bianco

maggiorana

timo

rosmarino

pangrattato

sale. (Secondo i gusti si può aggiungere pancetta)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della lasagna di patate al forno, per prima cosa bisogna sbucciare e tagliare le patate a fettine sottili, tagliare la provola a cubetti.



- 2 Rivestire una teglia di carta forno e formare il primo strato leggero di patate.



- 3** Ricoprire le patate con provola, sale, pepe bianco, rosmarino, timo e maggiorana. Condire con un filo d'olio e proseguire con altri due strati.



- 4** Non sovrapporre più strati per facilitare la cottura delle patate.

Sull'ultimo strato di patate cospargere ancora spezie, olio e aggiungere un po' di pangrattato per formare una crosticina croccante.



5 Infornare a 180° per 45 minuti, sfornare e servire caldo.



NOTE

Non ho quelle erbe aromatiche come posso fare?

Basta anche solo un po' di rosmarino tritato.

Va bene qualunque tipo di patata?

Si utilizza le classiche che reggono bene la cottura in forno.

Potrei utilizzare anche della besciamella che devo consumare?

Sì puoi utilizzarla tranquillamente.