

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate a strati

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

PATATE 2

PATATE VIOLA 2

PATATE ROSSE 2

PANNA DA CUCINA 500 ml

UOVA 3

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80

gr

LATTE INTERO

SALE

PEPE NERO

Le patate a strati di questa ricetta, non sono molto comuni sia per gusto che per aspetto. E' un piatto perfetto per una cena speciale. La patata patata viola è una ricercatezza non di facile reperibilità. Trovatele ed il successo è assicurato: la bontà delle patate a strati risiede tutta nell'ingrediente principale!

PREPARAZIONE

- 1 Prendete una pirofila da forno ed ungete il fondo con poco olio extravergine d'oliva.



- 2 Sbucciate ed affettate le patate a buccia rossa e disponete le fette, che dovranno essere di circa 1/2 cm di spessore, sul fondo della pirofila accavallandole leggermente.

Cospargete il primo strato di patate con del parmigiano grattugiato, quindi salate leggermente e pepate a piacere.



- 3 Procedete allo stesso modo con le patate viola e le patate gialle.

Continuate con gli strati di patate fino a riempire la pirofila per circa 3/4 ultimando con uno strato di parmigiano grattugiato, sale e pepe.



- 4 Aprite le uova e riunitele in una ciotola, sbattetele leggermente, aggiungetevi la panna ed il parmigiano grattugiato rimasto.



- 5 Qualora il composto di uova risultasse troppo denso, aggiungete poco latte, questo agevolerà la cottura in forno delle patate.

Rovesciate il composto di uova sulle patate nella pirofila prestando attenzione a non riempirla completamente.



- 6 Infornate la pirofila in forno caldo a 180°C per circa 40 - 50 minuti o fino a gratinatura completa.

Una volta cotto, fate riposare lo sformato di patate a strati per una decina di minuti prima di servirlo in tavola.



NOTE