

SECONDI PIATTI

# Patate con porcini al forno

di: *Maria*

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.