

ANTIPASTI E SNACK

Patate e groviera

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg di patate
1 spicchio d'aglio
1 bicchiere di latte
cannella
1 uovo
noce moscata
100 g di groviera grattugiato
pepe
burro
sale
panna da cucina.

PREPARAZIONE

1 Sbucciate le patate e tagliatele a fettine. Tritate l'aglio e versatelo nel latte mescolando molto bene con l'uovo sbattuto, noce moscata, cannella, pepe, sale e panna.

Imburrate una pirofila, metteteci le patate, versateci la salsa appena preparata,

cospargete con il groviera e noci di burro.

2 Infornate per 30 minuti o comunque fino a che la superficie non diventi dorata.