

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patate gratinate al limone

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

2 patate  
burro  
buccia di lime grattugiata  
parmigiano  
succo di limone.

### PREPARAZIONE

**1** Bollire le patate tagliate a rondelle alte circa 1 cm, scolarle al dente, quindi, asciugarle bene.

Disporle in pirofila, spennellarle con burro fuso, spolverare di buccia di lime grattugguata, parmigiano, e poco succo di limone.



**2** Metterle in forno finchè non si crea una crosticina sulle patate, e finchè non risultino dorate.

Il contorno è pronto.



