

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Timballo di patate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Patate
formaggio (meglio se fontina valdostana)
1 uovo
un cucchiaino di latte
grana.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le patate a fettine sottili e disporne uno strato su una teglia (non imburata). Coprire il primo strato di patate con uno strato di formaggio tagliato a strisce o cubetti. Disporre un altro strato di patate, un altro di formaggio e per ultimo un altro di patate. Mescolare in una terrina un uovo intero e un cucchiaino di latte e cospargere sul composto (in modo da farlo restare più morbido).

Terminare con uno strato di grana grattugiato. Infornare a 220 gradi in forno preriscaldato per 45/50 minuti (fino a quando non si è dorato in superficie).

Gli ultimi minuti cucinare in modalità grill.