

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Patate al gratin

Strawberry · Friday, June 10th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 800 gr patate
- 600ml latte
- un uovo intero
- 80gr formaggio groviera grattugiata
- 25gr burro
- sale pepe

Preparazione:

Sbucciate le patate e tagliatele sottili, possibilmente tutte dello stesso spessore. In una ciotola , sbattete l'uovo, aggiungete 60gr di groviera grattugiata, il latte bollente,sale e pepe, amalgamate il tutto e infine aggiungete le fettine di patate, mescolate delicatamente e versate il tutto in una pirofila, cospargete con la groviera rimasta e qualche fiocchetto di burro, infornate per 45 minuti a 180°.

This entry was posted on Friday, June 10th, 2011 at 7:18 pm and is filed under [Contorni](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#), [Senza categoria](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.