
GRATIN DI PATATE AL ROSMARINO

Ingredienti per 8 persone:

- 1 kg di patate,
- 60 g di prosciutto crudo,
- aglio,
- rosmarino,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- burro,
- poco olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lessate le patate con la buccia, mettendole inizialmente in abbondante acqua fredda non salata.

Scolatele quando saranno ancora leggermente al dente, pelatele e, calde, schiacciatele grossolanamente con il dorso di un cucchiaio, quindi insaporitele con sale, pepe e con un battuto di prosciutto, aglio, foglioline di rosmarino, il tutto soffritto in poco olio.

Trasferite in una teglia abbondantemente imburrata il composto, che dovrà risultare piuttosto sgranato, cospargetelo con 2 cucchiaini di parmigiano e passatelo in forno a gratinare.