

PATATE AL GRATIN

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cucchiaini burro
- 2 cucchiaini farina
- 2 tazze brodo
- 800 g di patate
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio paprica
- 80 g di prosciutto crudo
- 80 g di lingua salnitrate
- 50 g di formaggio pecorino grattugiato
- 1/2 bicchiere panna

Fondere a fiamma dolce 4 cucchiaini di burro, unirvi 2 cucchiaini di farina e 2 tazze di brodo.

Mescolare e unire 800 g di patate sbucciate e tagliate a dadini, sale, pepe e 1 cucchiaio di paprica.

Cuocere le patate per 15 minuti e unirvi 80 g di prosciutto crudo tagliato a striscioline e 80 g di cubetti di lingua salnitrate.

Versare il tutto in una teglia, condire con 50 g di pecorino grattugiato e 1/2 bicchiere di panna.

Far gratinare in forno caldo per 30 minuti a 190°.