

PATATE ALLA BESCIAMELLA

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di patate
- 60 g di formaggio grattugiato
- 50 cl besciamella
- 10 cl panna liquida
- 30 g di burro
- sale
- pepe

Lessate in abbondante acqua le patate con la loro buccia.

Pelatele e tagliatele a rondelle.

Disponetele leggermente sovrapposte in una pirofila imburrata, salate e pepate.

Preparate la besciamella, incorporatevi la panna e versatela sulle patate fino a ricoprirle.

Cospargete la superficie di formaggio grattugiato e con il burro lasciato sciogliere a bagnomaria.

Mettete la pirofila in forno preriscaldato a 200°C e cuocete finché la superficie sarà uniformemente dorata.

Servite nello stesso recipiente di cottura.

Questa preparazione può anche sostituire un primo piatto.