

PATATE ALLA CREMA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di patate
- 400 g di formaggio fresco
- 1/2 bicchiere latte
- 3 cucchiari aromi tritati (basilico, timo, origano)
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavare bene la buccia delle patate, asciugarle e cuocerle in forno caldo a 200' per circa 1 ora.

Lavorare il formaggio unendo poco alla volta il latte.

Incorporare, mescolando, sale, pepe, le erbe tritate e 3 cucchiari di olio.

Sbucciare le patate, sistemarle su un piatto, versarvi sopra la salsa e servire.