

PATATE ALLA CREMA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di patate
- 120 g di burro
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 bicchieri panna liquida
- latte
- sale
- pepe

Sbucciare le patate, lessarle per circa 12 minuti in acqua salata.

Scolarle e tagliarle a fette, metterle in una teglia imburata, a strati, coprendo ogni strato con burro fuso, un po' di latte, parmigiano, sale e pepe.

Coprire l'ultimo strato con parmigiano e 2 bicchieri di panna liquida.

Passare in forno caldo a gratinare.

Servire caldissime.