

PATATE ALLA MAITRE D'HOTEL

Ingredienti per 4 persone:

- patate
- acqua
- sale
- latte
- prezzemolo tritato

Pelate le patate e lessatele in acqua salata; sgocciolatele e, ancora calde, affettatele. Mettetele a cuocere in un tegame, ricopritele di latte bollente e conditele con un po' di sale mescolando di tanto in tanto. Disponete le patate in una pirofila e cospargete di prezzemolo tritato.