

PATATE GRATINATE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di patate
- olio d'oliva
- pangrattato
- sale

Lavate con molta cura le patate, lessatele con la buccia, lasciatele intiepidire e sbucciatele.

Successivamente, tagliatele a tocchetti, ungetele d'olio e passatele nel pangrattato al quale avrete precedentemente aggiunto il sale.

Dopodichè, oliate una pirofila, disponete le patate e lasciatele dorare in forno già caldo a 190 gradi.

Suggerimento: per rendere più appetitose e profumate le patate, potreste aggiungere qualche foglia d'alloro prima di infornarle.