

PATATE GRATINATE ALLA TIROLESE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate
- 1 cipolla
- 200 g di speck (fette da 100 g)
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- prezzemolo
- formaggio grattugiato

Pelare le patate, lavarle e tagliarle a fette rotonde, fare bollire dell'acqua salata ed aggiungere le patate.

Quando riprende il bollore cuocere per 1 minuto e scolare.

Tagliare lo speck e la cipolla a fettine abbastanza sottili.

Mescolare le patate allo speck e alle cipolle salare pepare, condire con olio, e sistemare le patate in una teglia da forno cospargendo di formaggio grattugiato, cuocere in forno per 20 minuti circa a 180/200 gradi.