

PATATE GRATINATE CON ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di patate a pasta soda
- 16 filetti d'acciughe sott'olio
- 3 cipolle grandi
- 75 g di burro
- 20 cl panna
- 15 cl latte
- 3 cucchiaini pangrattato
- sale
- pepe

Fate scaldare il forno a 200 gradi (termostato 6).

Pelate le cipolle e tritatele.

Sgocciolate le acciughe e asciugatele con carta assorbente.

Tritatele.

Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a fette dello spessore di 5 mm.

Asciugatele con un panno.

Fate fondere 40 g di burro in un tegamino e rosolate le cipolle per cinque minuti senza farle dorare.

Ungete una pirofila con 10 g di burro e disponetevi uno strato di patate.

Copritele con acciughe e cipolle, mettete un altro strato di patate e così di seguito, terminando con le patate.

Salate leggermente e pepate ogni strato di patate.

Fate scaldare latte e panna in un tegamino.

Non appena il liquido comincia a bollire, versatelo finché la superficie è ben dorata.

Verificate il grado di cottura delle patate con la punta di un coltello e servite ben caldo.

Questa ricetta potete prepararla con filetti di aringa al posto delle acciughe.

Servite le patate gratinate come piatto principale accompagnato da un'insalata verde ben condita.