
TARTUFI AL FORNO CON PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di tartufi neri
- 700 g di patate
- 50 cl latte
- 25 cl panna
- 1 scalogno
- 30 g di formaggio grattugiato
- 30 g di burro
- sale
- pepe

Lavate le patate, pelatele e tagliatele a fette non troppo spesse.

Mettetele in una casseruola, copritele con il latte e altrettanta acqua, salate e cuocete al dente.

In un tegame fate appassire lo scalogno tritato in una noce di burro e insaporitevi le patate sgocciolate.

Irroratele con la panna, salate, pepate e dopo alcuni minuti toglietele dal recipiente lasciando ridurre il fondo di cottura a fuoco basso.

Pulite il tartufo e tagliatelo a fettine molto sottili.

In una pirofila imburrata sistemate le fettine di patate e quelle di tartufo leggermente sovrapposte.

Versatevi sopra il fondo di cottura ristretto, cospargete di formaggio grattugiato.

Gratinate in forno preriscaldato a 180°C.

Servitelo caldo.