
TEGLIA DI PATATE E CIPOLLE TARTUFATE

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di patate
- 250 g di cipolle
- crema di tartufo
- 1 noce burro
- latte intero
- panna
- sale
- pepe bianco

Pelate le patate e tagliatele a fettine sottili.

Affettate sottilmente anche le cipolle.

Imburrate abbondantemente una pirofila a bordi alti, non troppo larga, e riempitela con le fettine di patata e quelle di cipolla, sistemandole a strati, condendo ogni strato con un pizzico di sale, una macinata di pepe e mezzo cucchiaino o meno di crema di tartufo.

Versate poi un misto di panna e latte in quantità sufficiente a coprire appena le verdure; infiocchettate di burro e passatele in forno a 200°C finché tutto il liquido sarà stato assorbito e le patate risulteranno ben cotte (ci vorranno circa 60 minuti). Se verso metà cottura lo strato superiore di verdure risultasse già colorito, coprite la teglia con un foglio di alluminio imburrate.

Servite la preparazione nei piatti da porzione, oppure portatela in tavola nella teglia di cottura.