

SFORMATO DI PATATE AL FORNO

Ingredienti:

- 1 kg di patate,
- 4 hg di prosciutto cotto,
- 4 hg di fontina,
- besciamella da 4 bicchieri di latte,
- parmigiano grattugiato.

Sbucciare le patate, lessarle in modo che risultino molto al dente, tagliarle a fettine sottili.

Preparare la besciamella, una volta pronta disporre in una pirofila foderata di carta forno in strati successivi le patate, la fontina, il prosciutto, il parmigiano grattugiato, la besciamella, concludendo con uno strato di besciamella.

Passare in forno e cuocere a fuoco moderato per circa un'ora.