GRATIN DI PATATE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di patate,
- 2 uova,
- 70 g di burro,
- 1 spicchio di aglio,
- 120 g di formaggio groviera,
- 45 cl di latte,
- noce moscata,
- pepe,
- sale.

Sbucciare le patate e tagliarle a rondelle dello spessore di 4 mm.
Bollire il latte, farlo intiepidire e unirvi le uova sbattute, pepe, sale e noce moscata.
Distribuire le patate a raggiera in un recipiente di terracotta soffregato con aglio e imburrato.
Cospargere ogni strato con il groviera e con fiocchi di burro.
Versarvi il latte, cospargere ancora con formaggio e burro e passare in forno per un'ora abbondante.