GRATIN DI PATATE E CIPOLLE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate,
- 2 cipolle grandi,
- 50 cl di latte,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe,
- poco burro.

Sbucciare le patate e affettarle molto sottilmente.
Togliere la buccia alle cipolle e tagliarle ad anelli sottili.
Imburrare 1 pirofila e disporvi a strati alternati le patate e le cipolle, condendo ogni strato con sale e pepe e fiocchetti di burro.
L'ultimo strato dovrà essere di patate.
Comprimere bene la superficie e distribuirvi sopra il rimanente burro a fiocchetti.
Versare nella pirofila il latte, che dovrà bagnare tutte le patate, (non coprirle) e passare in forno caldo a 200 gradi per 30 minuti.