GRATIN DI PATATE E PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di prosciutto cotto,
- cipolla,
- 250 g di formaggio fontina,
- 5 patate,
- 25 cl di latte,
- pangrattato,
- 70 g di burro.

Ungete largamente una pirofila, coprite il fondo con fette di prosciutto, cospargete di cipolla affettata sottile e imbiondita nel burro, poi fettine di formaggio.
Su queste disponete uno strato di patate tagliate a dischetti sottili, salate leggermente, mettete qua e là dei fiocchetti di burro e poi ancora un strato di fette di prosciutto, ripetendo fino allo strato di patate.
Versate nella pirofila il latte in cui avrete fatto sciogliere, scaldandolo, mezzo etto di burro, mettete in forno per mezz'ora, togliete, cospargete di fiocchetti di burro e pangrattato e mettete di nuovo in forno a che si sia formata una crosta dorata.