PARMIGIANA DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di patate
- 120 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 40 g di burro
- prezzemolo tritato
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico pepe

Lessate le patate sbucciate e tagliate a fette in acqua salata a bollore.
Scolatele con cura.
Imburrate una pirofila, allineatevi le patate sovrapponendole un pochino, cospargete la superficie di parmigiano e prezzemolo tritato; distribuite sopra fiocchetti di burro e un bel pizzico di sale e pepe.
Mettete in forno caldo a 220°C e togliete quando le patate sono dorate.