PASTA DI PATATE AL GRATIN

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di patate
- 300 g di farina
- 2 uova
- 100 g di burro
- pangrattato
- formaggio parmigiano grattugiato
- besciamella già pronta
- sale

Lessare le patate, sbucciarle e passarle allo schiacciapatate.
Mescolare farina, sale e uova alle patate e fare una pasta.
Stenderla come una sfoglia, ripiegarla e tagliarla a striscioline come tagliatelle.
Buttarle in abbondante acqua salata bollente e ritirarle con una schiumarola quando affiorano.
Metterle in una pirofila, condirle con il burro e la besciamella, cospargerle di pangrattato, parmigiano e fiocchetti di burro e farle gratinare in forno.