PATATE A VENTAGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di patate
- 70 g di burro
- 50 g di formaggio grana grattugiato
- sale
- paprica

Sbucciare le patate e tagliarle a fette senza arrivare fino in fondo.
Sistemarle in una teglia, spennellarle di burro fuso e metterle in forno caldo a 220° per circa 40 minuti.
10' prima del termine di cottura inserire nei tagli del grana grattugiato e finire di cuocere.
Spolverizzare con la paprica e servire.