BROCCOLI E PATATE IN FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di broccoli,
- 250 g di patate,
- 60 g di burro,
- 50 g di pancetta,
- 40 g di emmenthal,
- sale.

Lessare i broccoli e scolarli.
Tagliare a rondelle le patate e farle bollire finchè non saranno tenere.
Imburrare una pirofila e sistemarvi, alternati, i broccoli e le rondelle di patate.
Tagliare la pancetta e distribuirla sopra le verdure.
Cospargere con emmenthal.
Passare in forno a 200°C per circa 20 minuti.
Servire molto caldo.