GRATIN FANTASIA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di prosciutto cotto affettato,
- 3 cipolle,
- 300 g di fontina,
- 5 patate medie,
- 100 g di burro,
- 1/4 l di latte,
- pane pesto,
- sale.

Tagliate le cipolle a fettine sottili e fatele dorare nel burro.
Imburrate una terrina.
Mettete sul fondo uno strato di fette di prosciutto sovrapponendole leggermente, unendo le cipolle e i pezzetti di fontina.
Salate e cospargete di fiocchi di burro.
Fate degli altri strati terminando con quello di patate.
Fondete 50 g di burro nel latte intiepidito e versatelo nella terrina.
Coprite di pane pesto e infornate 30 minuti a 180°C.