PATATE IN FORMA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di patate,
- 100 g di spalla cotta,
- 70 g di salsiccia,
- 2 tuorli,
- 2 cucchiai di grana grattugiato,
- noce moscata,
- 1 l di latte,
- sale,
- 1 cucchiaio di farina,
- 60 g di burro.

Cuocere le patate, scolarle a 3/4 di cottura e tagliarle a rondelle.
Sistemarle a strati in una pirofila imburrata, cospargendo ogni strato con la spalla tritata e la salsiccia sminuzzata e saltata in padella.
Sul fuoco amalgamare al burro il latte e la farina, incorporarvi il grana, la noce moscata e i tuorli.
Versare la crema sulle patate.
Cuocere in forno a 180°C per 2 ore.