

PATATE GRATINATE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di patate,
- 100 g di formaggio fontina,
- 1 bicchiere di panna,
- 50 g di burro,
- pepe,
- sale.

Sbucciare le patate e tagliarle a fette spesse.
Disporle in una teglia, coprirle con la fontina affettata.
Cospargere di panna e burro a pezzetti, salare e pepare.
Gratinare in forno per 30 minuti circa.