

GRATIN DI PATATE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 25 cl di latte,
- 800 g di patate,
- 4 cucchiaini di formaggio groviera grattugiato,
- 80 g di burro,
- alcuni pizzichi di noce moscata,
- pepe,
- sale.

Disporre le patate tagliate a fettine sottili in una pirofila rotonda formando cerchi concentrici e sovrapponendole in vari strati.

Condire ogni strato con sale, pepe, noce moscata, groviera e alcuni fiocchi di burro.

Coprire con il latte e portare a cottura in forno caldo a 180 gradi.

Infine gratinarle sotto il grill.