GRATIN DI PATATE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 8 patate,
- 50 cl di latte,
- 50 g di burro,
- 300 g di formaggio fontina affettato sottile,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pangrattato.

Lessate le patate in acqua salata, passatele e preparate un purè con il latte caldo e il burro fuso.
Imburrate una pirofila da forno e cospargetela di pangrattato, disponetevi a strati il purè, il prosciutto e la fontina concludendo con il purè.
Spolverate col parmigiano e cuocete per 20 minuti in forno caldo a 200 gradi concludendo con qualche minuto di grill per far prendere colore.