

# GRATIN DI PATATE E CIPOLLE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate,
- 2 cipolle grandi,
- 50 cl di latte,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe,
- poco burro per la pirofila.

Tagliare a fette sottilissime le patate e ad anelli le cipolle.

Imburrare una pirofila e disporvi a strati alternati le patate e le cipolle, condendo ogni strato con sale, pepe e fiocchetti di burro.

L'ultimo strato dovrà essere di patate.

Comprimere bene la superficie con un cucchiaino e distribuirvi fiocchetti di burro.

Versarvi il latte a filo e passare in forno caldo a 200° fino a quando la superficie sarà ben dorata.