PATATE AL FORNO ALLA FONTINA

Ingredienti per 8 persone:

- 1500 g di patate
- 100 g di prosciutto cotto
- 25 g di burro
- 200 g di formaggio fontina
- 100 g di formaggio groviera
- 1 tazza panna
- 1 spicchio aglio
- sale
- pepe

Lessate in abbondante acqua le patate con la buccia soltanto fino a metà cottura.
Sgocciolatele, pelatele e tagliatele a fette sottili.
Profumate d'aglio l'interno di una pirofila passandovi ripetutamente lo spicchio sbucciato, quindi imburratela bene.
Tagliate i formaggi a cubetti e il prosciutto a listerelle.
Cominciando e terminando con uno strato di patate, alternate gli ingredienti nella pirofila fino al loro esaurimento.
Versate la panna, salate e pepate.
Mettete in forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti.
Lasciate riposare 5 minuti, servite.