

PATATE AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di patate
- 70 g di burro
- 200 g di formaggio gorgonzola
- sale

La prima cosa da fare è preparare le patate, quindi, sbucciatele, sciacquatele con cura sotto l'acqua corrente e tagliatele a fettine sottili.

Nel frattempo, in una padella antiaderente, fate fondere 60 g di burro e quando sarà caldo immergetele girando di tanto in tanto con un mestolo di legno ed insaporite con il sale.

Lasciatele rosolare per circa 10 minuti, dopodichè, imburrate una pirofila e versatele all'interno.

Conditele a strati con il gorgonzola e altri fiocchetti di burro infine, finite con il formaggio e gratinatele in forno già caldo per circa 25 minuti a 200 gradi.