

PATATE ALLA SCAMORZA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di patate
- 200 g di formaggio scamorza
- 25 g di burro
- 25 g di farina
- 50 cl latte
- 2 scalogni
- 1 cucchiaino curry
- sale
- pepe

Lessate le patate, tagliatele a rondelle alte circa mezzo centimetro.

Disponetele in una teglia imburrata alternandole a sottili fette di scamorza.

In una casseruola fate sciogliere il burro, aggiungete la farina e mescolando versate il latte freddo a filo.

Cuocete per 20 minuti continuando a mescolare.

Unite alla salsa gli scalogni tritati, salate, pepate e aromatizzate con un cucchiaino di curry.

Mescolate, fate sobbollire per alcuni minuti e poi versate il tutto sulle patate.

Mettete in forno preriscaldato a 180°C per un quarto d'ora abbondante.