

GRATIN FANTASIA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di prosciutto cotto affettato,
- 3 cipolle,
- 300 g di fontina,
- 5 patate medie,
- 100 g di burro,
- 1/4 l di latte,
- pane pesto,
- sale.

Tagliate le cipolle a fettine sottili e fatele dorare nel burro.

Imburrate una terrina.

Mettete sul fondo uno strato di fette di prosciutto sovrapponele leggermente, unendo le cipolle e i pezzetti di fontina.

Salate e cospargete di fiocchi di burro.

Fate degli altri strati terminando con quello di patate.

Fondete 50 g di burro nel latte intiepidito e versatelo nella terrina.

Coprite di pane pesto e infornate 30 minuti a 180°C.