

## GRATIN DI PATATE

### Ingredienti

- sale
- latte (250ml)
- burro (60gr)
- pangrattato (10gr)
- patate (1000gr)
- 2 cipolle
- prosciutto cotto (100gr)
- noce moscata
- pepe nero

### Come si prepara

Tagliate il prosciutto a cubetti.

Lavate le patate e mettele a cuocere in abbondante acqua leggermente salata. Poi scolatele, sbucciatele e passatele con lo schiacciapatate.

Spellate le cipolle, lavatele e tritatele. Fatele poi rosolare in 40 g di burro per qualche minuto a fuoco medio.

In una terrina mescolate la purea con il latte ed insaporite con sale, pepe e noce moscata.

Riscaldete il forno a 180 gradi. Nel frattempo disponete in una pirofila imburrata strati alterni di purea, prosciutto e cipolle, terminando con le patate.

Cospargete di pangrattato e fiocchetti di burro ed infornate per 25 minuti.

Servite tiepido.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 70**

### Tags

verdure, focacce, torte salate, pizze, sformati, piatti unici, Gratin di patate, gateau

