

Patate gratinate al taleggio

Sfiziose patate gratinate con un ottimo taleggio stagionato



Contorni



Da 30 a 60 Minuti



Facile



4 Persone

PREPARAZIONE

Lessate le patate in una casseruola con acqua bollente non salata per 10 minuti, scolatele, sbucciatele e tagliatele a rondelle di circa 0,5 cm di spessore. Imburrate 4 piccole teglie e disponetevi le rondelle sovrapponendole leggermente; versate il latte, condite con un pizzico di sale, una macinata di pepe e gli aghi di rosmarino tritati finemente, poi fate dorare per 20 minuti in forno preriscaldato a 200 °C. Togliete la crosta del taleggio. Tagliatelo a fettine sottili e distribuitele nelle teglie in modo da coprire interamente le patate. Rimettete in forno e continuate la cottura per altri 10 minuti. Lasciate riposare per qualche istante prima di servire. Guarnite, a piacere, con ciuffi di rosmarino.

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 4 persona/e

- patate a pasta gialla 800 gr
- taleggio di media stagionatura 250 gr
- latte 4 cucchiari
- burro 30 gr
- rosmarino 1 rametto
- sale
- pepe in grani

STAGIONE

Tutte le Stagioni