

GRATIN DI PATATE E PORRI AL SALVA CREMASCO

Ingredienti per 4 persone

1 kg di patate
1 mazzo di porri
2 spicchi d'aglio
200 g di Salva Cremasco
100 ml di panna
2 cucchiaini di olio d'oliva
1 noce di burro
prezzemolo
pepe e sale

Pelare le patate e tagliarle a fette molto sottili. Mondare accuratamente i porri e tagliarli a rondelle. Pelare e tritare gli spicchi d'aglio. Tritare il prezzemolo. Grattugiare il Salva Cremasco. Soffriggere i porri e l'aglio in una padella con olio d'oliva per 5 minuti a fuoco lento. Ungere una teglia da forno con il burro e disporre a strati alterni patate, porri e Salva Cremasco. Coprire con la panna e infornare a 180°C per 35 minuti. Tagliare a porzioni e servire ben caldo.

Questo gratin é particolarmente elegante ma se siete amanti dei gusti piú decisi potete aggiungere all'elaborazione prosciutto a dadini o pancetta previamente saltata in padella.

