

Ricetta: **Patate al latte farcite**

Author: WWW.MISYA.INFO

Le patate al latte sono già buone di per sé, ma farcite sono ancora più gustose. Questa è la ricetta di mia mamma che prepara le Patate al latte farcite di prosciutto e formaggio, una vera delizia che piace a tutta la famiglia. Nonostante la presenza del latte, il suo sapore non è per niente percepibile, quindi non siate scettici e provate questa ricettina :)

Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr di patate
- 100 gr di prosciutto cotto
- 150 gr di formaggio tipo galbanino
- 20 gr di burro
- 400 ml di latte
- sale
- pepe
- noce moscata

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 40 min

Tempo totale: 1 ora

Procedimento per preparare le Patate al latte farcite

Cospargere una pirofila da forno con il burro.

Pelate le patate e affettatele a rondelle molto sottili.

Adagiate ora i dischi di patate fino a coprire completamente la pirofila.

Salate, pepate e fate una grattugiata di noce moscata sullo strato di patate.

Ricoprite con uno strato di Galbanino a fette e poi uno strato di prosciutto cotto.

Formate ora un altro strato di patate.

Versate ora il latte fin quasi a ricoprire interamente le patate, salate, pepate e guarnite con dei riccioli di burro.

Infornate le patate al latte farcite e fate cuocere per 30/40 minuti in forno a 180° o fino a far assorbire tutto il latte .

Far gratinare la superficie prima di sfornarle.

Una volta tirate dal forno far raffreddare le patate al latte farcite per qualche minuto prima di servire.