



Francia - Gratin Dauphinois - [Visualizza sul sito di line](#)

contorno - patate - panna - Francia

1,2 kg. di patate
100g. di burro
5 g. di aglio
3 dl. di crema di latte
1 l. di latte
sale, pepe
noce moscata (facoltativa).

Sbucciare le patate, lavarle, affettarle in rondelle sottilissime, non bagnarle dopo averle affettate perchè perderebbero l'amido e mancherebbe il legante al gratin.

Fare bollire il latte con sale, pepe e noce moscata.

Mettere le patate affettate nel latte insaporito e in ebollizione, lasciare cuocere una decina di minuti (attenzione: questa preparazione tende ad attaccarsi).

Mettere in una pirofila da forno imburrata, versarvi sopra la crema, cospargere di pezzettini di burro e porre al forno a fuoco dolce (termostato sul 6) per 45 minuti/1 ora.

eCucinando.it