



Francia - La Tartiflette - [Visualizza sul sito di line](#)

contorno - patate - formaggio - lardo - Francia

E' una vera ricetta della tradizione della Savoia

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti circa

Costo: economico.

Difficoltà : facilissimo.

Ingredienti: fettine di patate (350/400 g. a persona)

fettine di cipolla

fettine di lardo

Reblochon (tipico formaggio francese)

un pò di materia grassa.

Preparazione:

sbucciare le patate, lavarle per togliere tutte le particelle di polvere e asciugare; tagliarle in lamelle; asciugare di nuovo.

Fare rosolare il lardo nella materia grassa; aggiungere le patate e le cipolle; fare rosolare; aggiungere secondo i gusti delle erbe fresche; salare e pepare; coprire uniformemente di reblochon affettato sottilmente e gratinare a forno medio per lasciare che i profumi si miscelino.

