



7

Gratin di patate e taleggio

Preparazione 25 minuti  Cottura 45 minuti

INGREDIENTI PER 4

- Patate bianche 1 Kg
- Latte intero 300 ml
- Taleggio 200 g
- Noce moscata 1 pizzico
- Rosmarino 1 rametto
- Sale ◦ Pepe



Il Taleggio Dop è un alimento 100% naturale privo di additivi, dalla crosta sottile e morbida di colore rosato. Ha un sapore dolce, aromatico con equilibrata sapidità.

Preparazione. Pela le patate, lavale e affettale finemente con l'aiuto di una mandolina e quindi scottale per pochi minuti in acqua bollente salata. Scolale e adagiale in una teglia avendo cura di formare un unico strato. In una pentolino a parte versa il latte, un pizzico di sale, la noce moscata, metà del taleggio tagliato a dadini e scalda a fiamma molto dolce mescolando in modo che non si attacchi al fondo. Insaporisci con aghi di rosmarino e poi versa il preparato nella teglia sopra alle patate e distribuisce il taleggio rimasto a dadini e il pepe. Cuoci nel forno statico a 180° per 35 minuti circa. Gli ultimi 10 minuti alza la temperatura a 200° e fai gratinare sotto il grill nella parte alta del forno.