Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, gratin di porri e patate. VIDEO

borghese-23-2b5af49e

GRATIN DI PORRI E PATATE

TEMPO: 25 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
1 porro grande
4 patate
400g latte
Parmigiano q.b.
Sale q.b.

Preparazione:
Pela le patate e affettale. Prosegui tagliando anche il porro a listarelle.
Ungi con un filo d'olio la teglia, disponi un primo strato di patate a fettine, salale e spolvera con il parmigiano grattugiato. Continua con uno strato di porri e ancora uno di patate. Aggiungi il latte e un' ultima spolverata di parmigiano.
Cuoci in forno a 200 gradi per 15 minuti.(ventilato)
Sforna il gratin e impiatta!

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno