

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