

Millefoglie di patate al forno



Ingredienti per 12 pezzi

3-4 patate grosse

50 gr di burro

30 ml di olio evo

50 gr di parmigiano o grana

2-3 rametti di rosmarino

Sale q.b.

Pepe q.b.

Procedimento

Pelate le patate. Aiutandovi con una mandolina, affettatele tutte. Mettetele in una terrina piena di acqua e lavatele bene cambiando l'acqua continuamente finché non risulterà limpida. Scolatele e asciugatele per bene. Ora conditele con sale, pepe, burro fuso, olio e del rosmarino spezzettato

finemente. Mescolate per bene il tutto e aggiungete del parmigiano grattugiato. Finite di mescolare. In uno stampo da muffin (possibilmente da 12) o altro recipiente, dopo averlo unto per bene con olio e burro fuso, posate le fettine di patate sovrapposte una sull'altra (la quantità che ritenete più opportuna). Bagnate ogni stampo con quello che vi è rimasto del succo usato per condirle. Aggiungete ancora del parmigiano su ognuna e cuocete in forno statico a 180 gr per circa 40 minuti.

Ricetta originale di Chef Carlo Gaiano (da Instagram)