Parmigiana di patate

Senza glutine

Ingredienti

400 gr patate

100 gr prosciutto cotto

100 gr provola senza lattosio

50 gr parmigiano grattugiato

1 rametto rosmarino

aromi per arrosto

olio extravergine d'oliva

Procedimento

Pelate le patate ed affettatele sottilmente poi lavatele sotto l'acqua corrente e lasciatele sgocciolare. Mettetele in una ciotola e condite con un pizzico di sale, un cucchiaino abbondante di aromi per arrosto, il rosmarino fresco tritato e 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva. Sistemate un primo strato di patate in una teglia. Mettete sulle patate metà del prosciutto e qualche fettina di provola, un cucchiaio di parmigiano grattugiato. Ricoprite il primo strato con un secondo di fettine di patate e poi sistemate l'altra metà del prosciutto cotto, qualche fettina di provola ed un cucchiaio di formaggio grattugiato. Completate con un terzo strato di patate ed il parmigiano rimanente poi versate negli angoli un bicchiere di acqua o latte senza lattosio, servirà per la cottura. Infornate a 180 °C per 30 minuti infine fate gratinare a grill per un paio di minuti per dorarne la superficie. I primi 20 minuti di cottura lasciate la teglia coperta con della stagnola.

Ricetta dal web