

Patate al forno con scamorza

Difficoltà: Media

Tempi: 80 min

Cottura: 50 min

INGREDIENTI

dosi per 3-4:

6 patate di media grandezza

1 scamorza e mezza

olio di oliva

olio di oliva al peperoncino

sale e pepe

prezzemolo.

Sbucciare le patate, tagliarle a fette dello spessore di ½ cm.

In un bicchiere, versare olio, pepe e sale ed emulsionare bene.

Ungere la griglia del forno ricoperta di carta forno con l'emulsione preparata.

Posizionare le patate sulla griglia e ungere bene anche le patate.

Inforpare a 170°C per 35-40 minuti, girandole a metà cottura.

Nel frattempo, tagliare una scamorza a fettine di circa 3 mm, l'altra mezza scamorza deve essere tagliata a fettine più sottili.

In una teglia di forno, alternare strati di patate con strati di scamorza più spessa, fino ad esaurimento degli ingredienti.

Ungere l'ultimo strato delle patate con olio al peperoncino e concludere con uno strato di scamorza sottile.

Inforpare per 10 minuti.

A fine cottura, cospargere di prezzemolo tritato.