

Ingredienti

per 4 persone

- 1 kg di patate
- 1/4 lt. di latte
- 1/2 cipolla affettata finemente
- qualche cucchiaino di panna liquida (facoltativo), una foglia di alloro, sale.

Ricetta

Sbucciate le patate, lavatele accuratamente, asciugatele e tagliatele a fettine dello spessore di 1/2 cm. circa.

Preparate sul fondo della teglia uno strato di patate, poi cospargete un po' di cipolla affettata, nuovamente uno strato di patate a fettine, ancora cipolla e ancora patate.

Bagnate abbondantemente con il latte, salate, inserite, se lo desiderate, una foglia di alloro e terminate con la panna.

Cuocere in forno preriscaldato a 180°, per 40 minuti circa; deve essere ben dorata in superficie e gusterete un'ottima 'glôre a talhioun', che accompagna deliziosamente arrosti, spezzatini e carni in genere cucinate con sugo.