

Ingredienti

per 4 persone

- 1 kg di patate (possibilmente a pasta gialla, che non diventano scure grattugiandole)
- 1/2 lt. di latte intero
- 1/2 cipolla affettata finemente
- 1/2 etto di pancetta normale o coppata, tagliata a pezzettini fini
- olio
- 1 uovo intero
- sale.

Ricetta

Sbucciate le patate, lavatele accuratamente, asciugatele. Preparate un soffritto con l'olio, la cipolla, aggiungendoci solo in ultimo la pancetta tagliata a pezzetti molto fini.

Mentre il soffritto si prepara, grattugiate le patate con l'apposita grattugia a fori piuttosto grossi (attenzione alle dita!!) , aggiungete l'uovo precedentemente sbattuto, salate, versateci il soffritto, mescolate aggiungendo latte.

Sistematicamente il tutto nella teglia, il composto deve essere piuttosto liquido perché cuocendo tende ad asciugarsi.

Il tempo di cottura è di circa 1 ora in forno preriscaldato a 220°; il piatto deve essere ben dorato al momento dell'uscita dal forno.