

GRATIN DI PATATE E CARNE



Ingredienti:

- 300 g di patate
- 4 cucchiaini di olio
- 1 pomodoro
- 1 cipolla
- 250 g di carne macinata
- 2 cucchiaini di senape
- 50 g di crème fraîche
- Un po' di sale
- Un po' di pepe
- 20 g di formaggio grattugiato



Preparazione:

- Tagliare le patate a fette sottili
- Tagliare il pomodoro a fette
- Tritare finemente la cipolla
- Scaldare l'olio nello stampo da forno
- Far soffriggere la cipolla
- Aggiungere la carne macinata e far rosolare
- Unire la senape e la crème fraîche alla carne
- Insaporire con sale e pepe
- Togliere dal fuoco metà della carne
- Mettere metà delle patate nello stampo
- Versarci sopra l'altra metà della carne
- Unire le patate restanti e coprire con le fette di pomodoro
- Cospargere di formaggio

Far cuocere per 5 minuti a fuoco alto, a seguire completare la cottura a fuoco basso per 20 minuti.