

Patate Masarai

in dialetto significa
"macerate"!

Ingredienti

- 2 porri
- 200 g di pancetta affumicata
- 1 kg di patate a pasta gialla
- 1 l di latte intero
- burro q.b.
- sale e pepe q.b.
- 100 g di Grana Padano grattugiato



Procedimento

- Mettere del burro a sciogliere in una padella antiaderente, aggiungere la pancetta e lasciarla friggere finché non diventa sufficientemente dorata.
- Aggiungere i porri e aggiustare di sale e pepe.
- Far cuocere il composto e togliere dal fuoco quando i porri sono ben brasati.
- Pelare le patate e tagliarle a rondelle molto sottili (circa 2 mm.).

Ora siamo pronti per assemblare il nostro piatto.

- Preparare una teglia foderandola con carta forno e iniziare a comporre degli strati cominciando con un po' di latte sul fondo.

Patate Masarai

- Aggiungere uno strato di patate salando e pepando.
- A questo punto aggiungere il composto di porri e pancetta e continuare così fino a riempire la teglia.
- Coprire bene tutto lo sformato ottenuto con il latte avanzato e finire con un velo di Grana Padano grattugiato.
- Infornare a 200° per almeno 90 min, coprendo la teglia con dell'alluminio.
- Infine, a cottura ultimata, togliere il foglio di alluminio e passare al grill per circa 5 min o fino a doratura!
- Servire ben caldo.

Varianti

Le patate Masarai possono essere cotte anche in pentola. In questo caso le patate devono essere tagliate a dadini e vanno cotte sempre coperte dal latte, aggiungendo anche i porri e la pancetta, preparati con lo stesso procedimento illustrato sopra. Cottura 90 min. circa.

Sia nella preparazione al forno sia in quella in pentola è possibile aggiungere agli ingredienti anche della toma grassa. Per la cottura in forno va tagliata a dadini piccoli o a fettine sottili e alternata a strati come con il resto degli ingredienti, mentre nella cottura in pentola è meglio aggiungerla a fine cottura a fuoco basso e farla sciogliere bene.

