

Patate dolci al forno

Le patate dolci al forno si preparano mescolando il formaggio con la panna e gli altri ingredienti ed affettando a rondelle sottili le patate. Si passeranno le fettine di patate nella crema di formaggio prima di disporle in una teglia da forno per la cottura finale.



PREPARAZIONE



Preriscaldare il forno a 200 °C. Grattugiate il formaggio e disporlo in una scodella.



Aggiungere la panna, il timo e un pizzico di sale.



Mescolare il tutto rendendolo omogeneo.



Sbucciare le patate e tagliarle a rondelle sottili con una mandolina.



Bagnare ogni rondella nella salsa di formaggio e disporre ordinatamente le patate in una teglia da forno unta.



Al termine versare sulle patate tutta la crema di formaggio eventualmente avanzata.



Coprire la teglia con un foglio di carta alluminio e cuocere in forno per circa 35 minuti finchè le patate non potranno essere infilzate con una forchetta. Eliminare il foglio di alluminio, spargere lo zucchero di canna e proseguire la cottura per altri 15 minuti, finchè lo zucchero sarà caramellato. Lasciar riposare per qualche minuto prima di servire in tavola.