



MAIN DISHES

Patates final de mes

🍴 4 servings

Ingredients

Patates

Ous

Bocins de pernil salat (o dolç, xoriç, botifarra negra...)

Formatge ratllat

Mantega

Sal i pebre

Orenga

Una mica de pa ratllat per la safata del forn (opcional)

Method

- 1 Posa a bullir dues olles amb aigua i sal.
- 2 Pela i neteja les patates i lamina-les a mig centímetre de gruix.
- 3 Separa les rodells més grosses i posa-les en una olla; a l'altra, aboca-hi els trossets petits, trencats o crostonets.
- 4 Quan siguin bullides, refreda les rodells grosses en un bol amb aigua freda i després escorre-les damunt d'un drap.
- 5 Les petites posa-les en un bol on faràs el puré: aixafa-les lleugerament amb una forquilla, afegeix-hi la mantega, la sal i el pebre, i incorpora-hi els bocins de pernil, el formatge ratllat i els ous durs esmicolats.
- 6 Prepara una safata de forn amb paper de forn (o una mica de pa ratllat al fons) i disposa-hi les rodells senceres i grosses.
- 7 Damunt de cada una posa-hi una cullerada generosa del puré.
- 8 Mentre s'escalfa el gratinador, col·loca damunt de cada patata una mica més de formatge, un trosset de mantega i una mica d'orenga.
- 9 Gratina-ho fins que les patates quedin ben rosses i el formatge faci crosta daurada.

**TIPS**

Les quantitats depenen de la gana i de si vols posar més d'això o més d'allò.

