

Patate alla savoiarda, la ricetta facilissima

Autore: brandmade brandmade

Data: 02 Ottobre 2015



Ecco la **ricetta per le patate alla savoiarda** come la fanno in Piemonte e dintorni. **Facilissima** da preparare per patate deliziose.

Ricetta e preparazione

1. Sbucciate le patate, tagliatele a fette e lessatele in acqua salata per 10 minuti, poi scolatele con il mestolo forato facendo attenzione a non romperle
2. Mettete le patate su una teglia coperta di carta da forno, versate sopra il formaggio a cubetti e il burro fuso, aggiungete il latte e poi completate con sale e pepe. Cuocete le patate in forno caldo a 200°C per 20 ? 25 minuti.
3. Completate la cottura con qualche minutino di grill

LEGGI ANCHE:

- [Patate alla birra](#)
- [Frittelle di patate, la ricetta](#)

- [Ricetta degli gnocchi](#)
-

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/patate-alla-savoiarda-la-ricetta-facilissima/>

Generato il 25/04/2025