



Patata Basamemeli

Başamelli Patates



6 patate normale
1 cipolla secca grossa
Mezzo pacco di salame piccole
4 cucchiali d'olio vegetale
1 cucchiaino di di sale
Per la sosa di basamel;
3 bicchieri di latte
2 cucchiali di farina
1 cucchiaino di burro
1 cucchiaio d'olio vegetale
1 pizzico di sale
Per la sopra;
1 bicchiere di formaggio grattugiato
Mezzo bicchiere di latte

- # Le patate si lavano, si bolliscono con senza sbuciarsi poi si levano le sbucie poi si tagliano in rotondo.
- # Poi si prepara la sosa ; in una pentola piccola si mettono burro, olio vegetale, dopo aver sciolto si aggiunge la farina, si pizzica la sale, si arrossisce finchè la farina inizia a cambiare il colore, poi si aggiunge latte fresca e si mescola sempre finchè diventano omogenea.
- # Vassoio d'olio si olia e si filano i fetti di patata sopra si mette dalla metà di sosa preparata.
- # Sopra si mette la miscelata mescolata con aglio e con le cipolle poi di nuovo i fettati di patate si filano poi si mette la sosa rimasta. La sopra s i mette formaggio grattugiato.
- # Poi si mette nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina finchè la sopra si arrossisce. Si fetta e si porta in caldo al tavolo.

Nota: Se volendo di avere deliziosa di più la sosa di basamel, si può aggiungere un'uova insieme con latte fredda.