

Ingredienti
500 g di patate
olio d'oliva
sale
500 ml di latte
noce moscata

Preparazione
Pelare le patate e tagliarle a dadini di circa 2 cm per lato e schiaffatele in padella con dove avrete già scaldato dell'olio d'oliva.
Mescolate continuamente in modo che le patate non si brucino e quindi non si attacchino al fondo della padella.
Appena l'olio sarà asciutto aggiungete una spruzzata di vino, meglio se bianco, e quando sarà asciutto anche quello, mezzo bicchiere d'acqua e un po' di sale.
Mescolate sempre ma senza schiacciare le patate, in modo che non si disfino.
Intanto mentre le patate cuociono noi potremmo dedicarci alla

Preparazione della besciamella light
(ipotesi da escludere per i signori cuochi maschi, che ancora non hanno installato il plug in per il multitasking).
In un tegamino con il fondo spesso versiamo 3 cucchiai di olio d'oliva e la farina. Mescolare a fuoco spento finché la farina non avrà assorbito l'olio e poi aggiungiamo poco per volta il latte, mescolando finché non otterremo una cremina sempre più liquida. Grattugiamo una spolverata di noce moscata sopra questa cremina e aggiungiamo un pizzico di sale. Mescoliamo su un piccolo fuoco finché non risulterà più soda.

Appena tutto sarà cotto, poniamo le nostre belle patate dorate in una pirofila per il forno e copriamole con la besciamella. Inforniamo per 15-20 minuti.
Poi tiriamo fuori e lasciamo riposare a temperatura ambiente per qualche minuto.

Servire caldo-tiepide. Eventualmente possono essere conservate in frigo.
Ma è praticamente impossibile non finirle subito!

Buon appetito!