

## ΠΑΤΑΤΕΣ ΟΓΚΡΑΤΕΝ

### ΥΛΙΚΑ

1 κιλό πατάτες  
500 ml κρέμα γάλακτος >20% λιπαρά  
100 ml φρέσκο γάλα  
50γρ τριμμένη παρμεζάνα (προαιρετικά)  
1 σκελίδα σκόρδο  
αλάτι & λευκό πιπέρι  
1 κουτ. γλυκού χυμό από φρέσκο λεμόνι

### ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις κόβουμε λεπτές φέτες 2 χιλιοστών περίπου. Τις βάζουμε σε μια μπασίνα και τις ξεπλένουμε ανακατεύοντας με κρύο νερό(δύο φορές) για να ξεκολλήσουν και να φύγει το άμυλο.

Έπειτα, αφού στραγγίσουν, τις βάζουμε σε μια κατσαρόλα με την κρέμα γάλακτος και το γάλα.

Ανάβουμε το μάτι σε μέτρια φωτιά και ανακατεύουμε προσεκτικά για να μη κολλήσουν από κάτω. Τις βράζουμε ώσπου να μαλακώσουν. Αφού μαλακώσουν, προσθέτουμε το ψιλοκομμένο σκόρδο βράζοντας για δυο λεπτά περίπου. Τραβάμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το χυμό λεμόνι.

Τις αδειάζουμε σε βουτυρωμένο πυρέξ ή ταψάκι, τις στρώνουμε από πάνω να είναι επίπεδες ώστε να μην προεξέχουν πολύ, πασπαλίζουμε με τριμμένη παρμεζάνα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180-190° C για 35 λεπτά.

Σερβίρονται ως ζεστό ορεκτικό ή ως γαρνιτούρα σε παρασκευές σχάρας και σοτέ.