

Gateau di patate



Oggi vi proponiamo un classico: il gateau di patate! Un piatto unico molto semplice e anche veloce da preparare, che ben si presta ad essere personalizzato in tanti modi e può essere anche un ottimo svuota frigo. Noi infatti l'abbiamo preparato con rimanenze di prosciutto cotto e provola!

Ingredienti

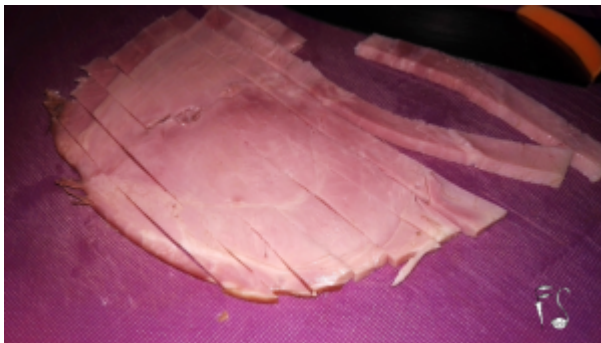
400 g di patate rosse (circa 2 patate medie)
90 g di prosciutto cotto di 3 0 4 mm di spessore
40 g di provola
3 cucchiaini pieni di parmigiano grattugiato
2 cucchiaini di pangrattato
1 uovo
olio evo
un pizzico di noce moscata
sale e pepe

Preparazione



Lavate e pelate le patate e mettetele sotto acqua fredda corrente. Immergetele completamente in un tegame di acqua e portate a bollore a fuoco medio. Quando l'acqua bolle, fate cuocere le patate per circa 10/15 minuti, finché non saranno morbide.

Nel frattempo tagliate a dadini il prosciutto cotto e la provola.



Quando le patate saranno sufficientemente morbide, toglietele dal fuoco e lasciatele raffreddare leggermente. Dopodiché passatele nello schiacciapatate.



In una ciotola aggiungete un uovo alle patate schiacciate e mescolate rapidamente in modo che l'uovo

si amalgami bene alle patate. Aggiungete quindi il prosciutto cotto e la provola tagliati a dadini e mescolate. Aggiungete un filo d'olio evo, un pizzico di noce moscata, un cucchiaio di pangrattato per addensare un po' il composto e infine aggiustate di sale e pepe.

Una volta ottenuto un composto omogeneo e sodo, mettetelo in una pirofila in alluminio, eventualmente con della carta da forno. Spolverate leggermente la superficie con un altro po' di parmigiano grattugiato, in modo da ottenere poi quasi una gratinatura in forno, e infornate per circa 10 minuti in forno già caldo a 175°C.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)