

Mini-hamburger di gateau di patate con mortadella al pistacchio



Oggi vi proponiamo un'idea che può essere adatta sia come antipasto per una cena sia per un aperitivo. Tante sono le possibili varianti di un gateau di patate, noi ve lo proponiamo con la mortadella al pistacchio, ma servito come hamburger.

Ingredienti per 4 mini-hamburger

4 panini piccoli da hamburger

2 patate medie

4 cucchiaini di parmigiano

2 cucchiaini di pangrattato

2 fette di mortadella al pistacchio

sale qb

pepe qb

(in questa versione abbiamo aggiunto una fettina di Lardo di Colonnata all'interno di ciascun mini-hamburger)

Mettete a bollire le patate in acqua calda. Le patate devono essere immerse completamente nell'acqua. Quando le patate sono morbide, toglietele dal fuoco e

dall'acqua e lasciatele intiepidire in un contenitore. Una volta raffreddate, pelatele e schiacciatele con lo schiacciapatate. In questa ricetta vi diamo una versione di gateau senza uova, ma eventualmente è possibile aggiungere un uovo dopo aver schiacciato le patate. Aggiungete poi il parmigiano reggiano e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Tagliate a pezzettini sottili la mortadella al pistacchio e aggiungetela al composto, poi mescolate bene. Aggiungete il pangrattato per addensare lievemente il composto. Imburrare una teglia di circa 30 cm non troppo alta e versatevi il composto stendendolo in maniera uniforme fino ad un'altezza di circa 1.5 cm. Aggiungete una spolverata di parmigiano reggiano in superficie, in modo tale che in cottura si crei una crosticina dorata. Infornate quindi a 180°C per circa 15 minuti.

Verso la fine della cottura del gateau, tagliate a metà i panini da hamburger e abbrustoliteli su una griglia. Una volta abbrustoliti, realizzate dei cerchi di gateau e posizionateli all'interno del panino (potete aiutarvi con un coppapasta). Posizionate sopra il cerchio di gateau una fettina di Lardo di Colonnata che col calore del gateau e del pane caldo si ammorbidisce e diventa trasparente. Infine chiudete il panino.

Potete servirlo anche come finger food.

In questa variante di gateau, non è stato utilizzato l'uovo per "alleggerire" un po' il piatto, vista la presenza sia di mortadella che di lardo. Chiaramente la consistenza del gateau così realizzato risulterà più friabile e meno legato. Inoltre abbiamo usato fettine sottili di mortadella, ma è possibile sostituire le due fette sottili con una sola fetta di uno spessore di circa 0.5 cm poi tagliata a dadini.

[Vedi gli altri antipasti](#)

[Vedi altro in "Aperitivo, Apericena e Brunch"](#)

[Vedi tutte le ricette](#)