

# Gateau di patate di nonna Cettina rivisitato



E con grande piacere oggi abbiamo di nuovo con noi Marina dalla Sicilia, che dopo la [torta al Vermouth](#) ci propone un'altra preziosa ricetta di Nonna Cettina: gateau di patate cremoso e saporito...che da tradizione va chiamato rigorosamente gattò con due T e l'accento sulla O!!!

Marina ha aggiunto alla ricetta della nonna un tocco di personalizzazione e ci propone un gateau colorato, più simpatico e sfizioso.

**Ingredienti per 6 persone**

1,5 kg di patate (in questo caso 1/2 Kg di patate viola, 1/2 Kg di patate dolci arancioni e 1/2 Kg di patate normali)

60 g di burro

60 g di farina

2 uova

150 g di parmigiano grattugiato  
pangrattato

200 prosciutto cotto

150 formaggio a pasta filante (tipo galbanino o fontina dolce o entrambi)

sale, pepe e noce moscata (q.b.)

Lessare le patate e schiacciarle ancora calde, aggiungere subito il burro a tocchetti e impastare con le mani (stando attenti a non scottarsi troppo) fino a rendere l'impasto morbidissimo e a non sentire più granulosità sotto le dita, aggiungere farina uova e parmigiano e impastare ancora aggiustando di sale e pepe e abbondando con la noce moscata.



Imburrare una teglia e ricoprirla con un velo di pangrattato, fare il primo strato di patate di circa 1cm 1 cm e mezzo. In questo caso con le patate viola. Mettere il prosciutto cotto, poi il formaggio e una spolverata di parmigiano.



**Procedere con il secondo strato, in questo caso con le patate arancioni, di nuovo prosciutto cotto e formaggio sopra a coprire.**



**Coprire con un ultimo strato di patate, ricoprire di pangrattato, lasciando poi qua e là dei ciuffetti di burro che in cottura gratineranno la superficie.**



**Con queste dosi e una teglia ovale (24×15) vengono tre strati, che è il numero perfetto per il giusto equilibrio tra patate e ripieno.**

**Cuocere in forno a 200° per circa 40 minuti.**



**Grazie ancora a Marina per aver partecipato di nuovo**

alla nostra rubrica ma soprattutto grazie a Nonna Cettina e alle sue fantastiche ricette.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Vedi altre ricette dell'Angolo degli Ospiti](#)