

Gateau di patate

Il **gateau di patate** è un tortino a base di patate, prosciutto cotto, scamorza affumicata, mozzarella e Parmigiano, gratinato nel forno, da gustare tiepido in modo che le fette possano compattarsi e i sapori amalgamarsi fra loro.

Il **gateau di patate** si presta a moltissime varianti, dalle più semplici a base di solo formaggio a quelle più elaborate con il salame o altro affettato in aggiunta al prosciutto cotto. La nostra versione è quella più delicata, speziata con la noce moscata e aromatizzata grazie al sapore affumicato della provola.

Il **gateau di patate** si conserva ottimamente per un paio di giorni. Prima di gustarlo scaldare le singole fette già tagliate nel forno in modo da riprendere la gratinatura. Saranno squisite e delicatamente croccantine!

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 355Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 600 g di patate a pasta bianca
- Sale fino
- 100 g di prosciutto cotto
- 50 g di scamorza affumicata
- 50 g di mozzarella fiordilatte
- 2 uova di gallina
- 60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 4 cucchiaini di latte
- Noce moscata
- Pepe nero macinato al momento
- 20 g di burro
- Pane grattugiato

PREPARAZIONE

- Lavare le patate sotto acqua corrente.
- Cuocerle a vapore, oppure lessarle in acqua salata per 35-40 minuti.
- Nel frattempo tagliare il prosciutto cotto a listarelle e la scamorza a cubettini.
- Scolare la mozzarella, tagliarla a pezzetti e metterli in un colino, strizzando di tanto in tanto per togliere il siero.
- Appena le patate sono cotte ritirarle, spellarle e passarle allo schiacciapatate in un'ampia ciotola.
- Se si sono cotte a vapore unire un abbondante pizzico di sale e mescolare.
- Unire quindi, continuando a mescolare, le uova, il Parmigiano Reggiano (lasciandone da parte un po' per cospargere la superficie), il latte, il prosciutto cotto, la scamorza, la mozzarella, una grattugiata di noce moscata ed una macinata di pepe.
- Imburrare una pirofila, cospargerla con un leggero strato di pangrattato e scuoterla per soffiare via le eccedenze.
- Mettere il composto nella pirofila, livellare la superficie e cospargere con il Parmigiano Reggiano tenuto da parte, assieme a qualche ricciolo di burro.
- Coprire con carta stagnola ed infornare per 15 minuti nel forno preriscaldato a 200° C. Rimuovere quindi la carta e proseguire la cottura per altri 15 minuti, prolungandola se fosse necessario per far ben dorare in superficie.
- Sfnare e far raffreddare almeno 10 minuti prima di servire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

