Ricetta: **Gateau di patate**

Author: WWW.MISYA.INFO

Il gateau di patate è uno sformato di patate, è un piatto tipico della cucina partenopea; qui da noi viene chiamato comunemente gattò di patate che è una storpiatura del lemma francese gateau (torta). Il gateau di patate è un piatto unico molto delicato ma al tempo stesso molto particolare. A casa mia il gattò di patate è un'abitudine del venerdì sera,e si fa senza prosciutto nè insaccati; sembra assurdo, ma nel gateau secondo me il cotto o il salame non ci sta per niente bene! Certo è una questione di gusti, ma a me piace così, morbido (infatti aggiungo un pò di latte) e solo con tanta mozzarella e parmigiano. Ovviamente se a voi piace, potete aggiungere degli insaccati nell'impasto, io però non li consiglio ;)

Ingredienti per 6 persone:

1 kg di patate
1 noce di burro
3 uova
1/2 bicchiere di latte
250 gr di mozzarella
50 gr di parmigiano
pangrattato
sale
pepe
noce moscata

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 40 min
Tempo totale: 1 ora

Procedimento per preparare il gateau di patate
Cuocere le patate in abbondante acqua salata per 40 minuti circa.
Appena le patate sono cotte, ancora calde, spellarle e passarle nello schiacciapatate in un?ampia ciotola.

Aggiungere la noce di burro, le uova, sale, pepe e una grattugiata di noce moscata.

Iniziare ad amalgamare il composto.

Aggiungere il latte un pò per volta verificando la consistenza (l'impasto deve essere bello sodo) il parmigiano (lasciandone da parte un po' per cospargere la superficie) e la mozzarella tagliata a quadrotti (chi gradisce può aggiungere anche dei tocchetti di prosciutto cotto, io invece ho aggiunto un pò di scamorza affumicata) e amalgamare tutto il composto.

Imburrare una pirofila da forno ,cospargerla con un leggero strato di pangrattato e soffiare via le eccedenze.

Stendere il composto cercando di livellarlo il più possibile.

Spolverare il gateau di patate con il pangrattato, un pò di parmigiano grattugiato e con dei riccioli di burro.

Infornare il gateau di patate per 40 minuti a 180°

Lasciar raffreddare il gattò di patate e servire appena tiepido.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO