

SECONDI PIATTI

Gatto' di patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 55 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

800 g di patate
80 g di burro
1 bicchiere e mezzo di latte
80 g di parmigiano grattugiato
3 uova
120 g di mozzarella
80 g di prosciutto cotto
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Pelate le patate e mettele nella casseruola e copritele a filo con 1 bicchiere di latte e acqua fredda e salare, cuocerle fino a quando non risultano morbide.



- 2 Mettete 60 g di burro in una padella e schiacciarci dentro le patate ancora calde e aggiungete il mezzo bicchiere di latte rimasto.

Fate cuocere per circa 3 minuti.



- 3 Accendete intanto il forno a 200°C.

Unite il parmigiano, il pepe e le uova sbattute prima in un piatto e aggiustare di sale.



4 Mescolare bene il composto.



5 Imburrate una tortiera da 22 cm cospargete di pangrattato.



- 6 Versate metà impasto nella teglia e metteteci sopra il prosciutto cotto (tagliato a fette oppure a dadini) e sopra la mozzarella tagliata.



- 7 Ricoprire con il restante impasto, coprite con pangrattato e fiocchetti di burro.



8 Infornare per circa 30 minuti.

