

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patate a strati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 50 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

PATATE 2  
PATATE VIOLA 2  
PATATE ROSSE 2  
PANNA DA CUCINA 500 ml  
UOVA 3  
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80 gr  
LATTE INTERO  
SALE  
PEPE NERO

L'ingrediente principale per cucinare la ricetta delle patate a strati è la patata viola, che non sono molto comuni sia per gusto che per aspetto. Le patate a strati è un piatto perfetto per una cena speciale in compagnia e per accompagnare a contorno di un secondo di carne. La patata viola è una ricercatezza non di facile reperibilità, ma dona un sapore e una consistenza differente a questo piatto. Trovatele ed il successo è assicurato: la bontà delle patate a strati risiede tutta nell'ingrediente principale! La ricetta è semplice da realizzare, non richiede particolari competenze in cucina ed in poco tempo è pronta per la cottura in forno.

# PREPARAZIONE

- 1 Prendi una pirofila da forno ed ungi il fondo con poco olio extravergine d'oliva. L'olio servirà a non far attaccare sul fondo della pirofila le patate ed il formaggio che andrà a fondersi.



- 2 Sbuccia ed affetta le patate a buccia rossa e disponi le fette, che dovranno essere di circa 1/2 cm di spessore, sul fondo della pirofila accavallandole leggermente. Mezzo centimetro circa è lo spessore ideale perché la patata cuocia correttamente, mantenendo la giusta consistenza, ma senza risultare croccante.

Cospargi il primo strato di patate con del parmigiano grattugiato, quindi sala leggermente ed aggiungi pepe a piacere.



- 3** Procedi allo stesso modo con le patate viola e le patate gialle. Affettandole a fette sottili, spesse mezzo centimetro, e disponendole leggermente accavallate.

Continua ad aggiungere strati di patate fino a riempire la pirofila per circa 3/4 ultimando con uno strato di parmigiano grattugiato, sale e pepe.



- 4** Apri le uova e unisci albume con tuorlo in una ciotola, sbatti le uova leggermente, aggiungendo la panna ed il parmigiano grattugiato rimasto.



- 5** Se il composto di uova risultasse troppo denso, aggiungi poco latte, questo agevererà la cottura in forno delle patate consentendo una cottura ottimale.

Rovescia il composto di uova sulle patate nella pirofila prestando attenzione a non riempirla completamente.



- 6** Inforna la pirofila in forno caldo a 180° C per circa 40 - 50 minuti o fino a gratinatura completa della superficie. Presta attenzione ad evitare la bruciatura lungo il bordo.

Una volta cotto, fai riposare lo sformato di patate a strati per una decina di minuti prima di servirlo in tavola.



## NOTE

La patata utilizzata in questa ricetta, dall'aspetto poco comune è la piccola, gustosissima e particolare patata del Perù, detta patata viola vitelotte. La polpa e la buccia sono viola e il colore resta tale anche in cottura, donando ai piatti un aspetto davvero unico e coreografico. Questo tipo di patata è ricchissimo di antiossidanti e il suo uso si perde nella notte dei tempi. In Europa viene largamente coltivata in Francia, ma sul mercato è ancora oggi davvero raro trovarla. Il suo gusto è particolare, più intenso rispetto a quello della patata comune. Se la

vedete al mercato, non fatevela scappare: sappiate che è un piatto richiestissimo nelle cucine dei ristoranti più quotati.