

SECONDI PIATTI

Sformato di patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Lo **sformato di patate** è un must in qualsiasi casa....quando non si sa che preparare ecco che spunta fuori l'ennesima variante dello sformato di patate e dite che non è così anche da voi! La versione classica di questa ricetta è quella che vi proponiamo qui, ovvero con uno strato sottile di mortadella nel mezzo. I due strati che racchiudono la mortadella sono costituiti da patate schiacciate e condite in modi sempre diversi con aromi che cambiano di volta in volta.

Insomma un vero classico della cucina, inizialmente solo partenopea dove prende il nome di gattò di patate e poi via via di tutte le regioni d'italia dove si

trovano veramente mille più una variante della stessa ricetta, comprese quelle che prevedono un ripieno di ragù, per esempio.

Un piatto che accontenta davvero tutti e di ogni età, anche i nonni più anziani apprezzeranno la leggerezza e morbidezza di questo piatto. Portatelo in tavola nelle feste familiari e riscuoterete sicuro successo!

INGREDIENTI

PATATE 700 gr

SCALOGNO 1

MORTADELLA 3-4 fette - 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiaini da tavola

UOVA 3

MAGGIORANA 2 rametti

PANGRATTATO

NOCE MOSCATA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per realizzare un ottimo sformato di patate, abbiate cura di scegliere delle patate a pasta gialla che siano abbastanza sode e ricche d'amido. Nel mentre che le patate staranno ultimando la loro cottura, iniziate a preparare il soffritto di base.

Ovvero dovrete versare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, tritare un bello scalogno di dimensioni medio-grandi e unirlo in padella per farlo soffriggere ad intensità di calore moderato.



2 Le patate, come dicevamo, dovranno bollire in acqua bollente con tutta la loro buccia affinché non si annacquino. Per realizzare uno sformato davvero buono, le patate dovranno essere ben compatte anche dopo cotte, non dovranno risultare acquose, per questo vanno cotte intere con tutta la buccia.

Quando saranno cotte, ovvero quando non incontrerete proprio alcuna resistenza nel infilarle con una forchetta, potrete schiacciarle con lo schiacciapatate. Non vi preoccupate di sbuciarle prima di schiacciarle, infatti, la buccia rimarrà incastrata nello schiacciapatate e potrete rimuoverla prima di schiacciare la patata successiva.



- 3 Ora dovrete dividere i tuorli dagli albumi, prestate molta attenzione a non far cadere nemmeno una goccia di tuorlo negli albumi poiché questi ultimi dovranno essere montati a neve e se sono sporchi di tuorli non sarà possibile montarli.

Montate gli albumi a neve fermissima, verificate, se volete, se avete fatto un buon lavoro capovolgendo la ciotola, se gli albumi non cadranno allora li avrete montati a dovere! :)



- 4 Trasferite il composto a base di patate in una ciotola piuttosto capiente, aggiungete i tuorli, il parmigiano grattugiato, una macinatina di pepe, un pizzico abbondante di sale e un pizzico di noce moscata. Mescolate il tutto molto bene per amalgamare alla perfezione tutti gli ingredienti.





5 Ora dovrete incorporare gli albumi. Prestate molta attenzione perchè gli albumi montati dovranno conferire leggerezza al composto, non dovrete, quindi, smontarli mescolando, al contrario dovrete amalgamarli delicatamente mescolando dal basso verso l'alto.

Qualora vi rendiate conto che il composto a base di patate abbia una consistenza troppo soda, a tal punto da rendere difficile l'operazione d'incorporare gli albumi, dovrete sacrificare un cucchiaino di albumi mescolandoli come capita per rendere il composto di patate di consistenza più morbida e più vicina a quella degli albumi.

Successivamente dovrete incorporare il resto mescolando delicatamente.



- 6** Ora prendete una bella pirofila, della forma che preferite: se la prendete tonda controllate che sia di 26 cm di diametro, se invece è rettangolare va benissimo una pirofila 28x16 cm. Imburратela ben bene su tutta la superficie interna, anche negli angolini, quindi versatevi del pangrattato che dovrete far aderire in modo omogeneo in tutto lo stampo.



- 7** Ora realizzate un primo strato di patate, livellatelo bene in modo tale che lo strato risulti omogeneo. Non abbondate troppo perchè il composto dovrà bastarvi anche per lo strato

di copertura, quindi non utilizzatene più di metà.

Coprite lo strato di patate con le fette di mortadella, anche in questo caso fate in modo che vi sia lo stesso quantitativo di mortadella su tutta la superficie dello sformato.

Utilizzate, infine, il composto di patate rimasto per realizzare uno strato di copertura, distribuite anch'esso in modo omogeneo.



8 Livellate molto bene lo strato di patate e cospargetelo con del pagratatto, senza

esagerare. Se vi piace potrete decorare la superficie realizzando dei solchi con i rebbi di una forchetta.

Irrorate la superficie dello sformato con un goccio d'olio extravergine d'oliva.



9

Scaldate il forno a 200°C in modalità ventilata, quindi infornate lo sformato e fatelo cuocere per circa 30 minuti o fino a che non risulterà sufficientemente gratinato e dorato.

Prima di servirlo, lasciate intiepidire lo sformato per una decina di minuti, in questo modo sarà anche più semplice tagliarlo in porzioni.



CONSIGLIO

Vorrei realizzare una versione più leggera di questa ricetta, magari da consumare in primavera, cosa mi consigliate?

Beh per alleggerire leggermente il tutto ti consiglio di omettere l'aggiunta della mortadella e di aggiungere nell'impasto di patate altre verdure colorate come carote, piselli, fagiolini tutti già scottati in acqua bollente per 5 minuti. Il risultato sarà uno sformato di patate ricco di colore, di gusto e molto molto allegro.