ANTIPASTI E SNACK

Gateau al bicchiere

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 4 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Il **gateau al bicchiere** è la reinterpretazione raffinata del classico sformato di patate, perfetto per chi vuole unire la tradizione alla bellezza di una presentazione contemporanea. Questa versione monoporzione permette di giocare con la stratificazione, alternando la morbidezza delle patate schiacciate a cuori filanti di formaggio e salumi saporiti.

Se ami le consistenze avvolgenti a base di patate, questa ricetta ti ricorderà la golosità del rotolo di frittata ai funghi o la praticità della schiacciata di ceci in padella È il piatto ideale da inserire in un buffet dinamico accanto a delle sfiziose ciambelline di patate e formaggio o a una croccante millefoglie di patate croccanti

. Preparare il gateau al bicchiere è semplicissimo e permette di gestire meglio le porzioni, evitando gli sprechi tipici della grande teglia familiare. Il segreto per un successo assicurato? Una gratinatura espressa che regali quella nota "crunchy" in superficie, proprio come quella che trovi sui nostri bruschettoni rustici all'aglio.

PER L'IMPASTO

PATATE farinose - 800 gr

UOVO 1

PARMIGIANO GRATTUGIATO 50 gr

LATTE 3

BURRO FUSO + qualche fiocco per la superficie - 20 gr

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

PANGRATTATO per foderare le tazze -

PER IL CUORE CREMOSO

MOZZARELLA asciutta o ben scolata - 125 gr

SALAME tipo Napoli o Milano - 70 gr

PREPARAZIONE DEL GATEAU AL BICCHIERE

1. Lessa le patate (puoi farlo anche al microonde: sbucciate, a cubetti, in un contenitore con poca acqua per 8-10 min alla massima potenza). Schiacciale bene e unisci l'uovo, il parmigiano, il burro fuso, il latte, il sale, il pepe e la noce moscata. Mescola fino a ottenere un purè sodo ma vellutato.

2. Ungi l'interno di 4 tazze con un velo di burro o olio e cospargile di pangrattato (scuoti via l'eccesso). Metti due cucchiaiate di impasto sul fondo di ogni tazza e premi leggermente. Aggiungi un mix di cubetti di mozzarella e salame al centro. Copri con altro impasto fino a 2 cm dal bordo. Livella la superficie, spolvera con un pizzico di pangrattato e aggiungi un piccolo fiocchetto di burro.

3 Inserisci le tazze nel microonde (anche due alla volta se ci stanno). Cuoci alla massima potenza (750-850W) per circa 4 minuti. Se il tuo microonde ha la funzione Grill o Crisp, usala per gli ultimi 2 minuti per ottenere la crosticina dorata in superficie.

Il trucco del riposo

Appena sfornate, le tazze saranno bollenti e l'impasto molto morbido. Lasciale riposare per 2-3 minuti prima di affondare il cucchiaio: il calore si distribuirà uniformemente e la consistenza diventerà perfetta, proprio come il gâteau classico.

Idee alternative

Versione senza glutine: l'impasto di patate è già naturalmente gluten-free; assicurati di utilizzare un pangrattato certificato per la finitura e salumi privi di contaminazioni.
Versione senza lattosio: sostituisci il burro con un ottimo olio extravergine d'oliva e utilizza un formaggio stagionato oltre i 30 mesi o una versione delattosata di provola o mozzarella.
Versione light: per un gateau al bicchiere più leggero, evita il burro e manteca le patate con un cucchiaio di yogurt greco.
L'idea vegetariana/vegana: sostituisci il prosciutto con dei saporiti pomodori confit. Per i vegani, usa una bevanda vegetale per ammorbidire le patate e formaggi di anacardi.
L'idea WOW: aggiungi un cucchiaino di pesto tra uno strato e l'altro di patate: il colore verde e il profumo di frutta secca trasformeranno il bicchierino in un piatto da ristorante stellato.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: per ottenere una consistenza setosa ma ferma, schiaccia le patate quando sono ancora ben calde. Se le lasci raffreddare troppo, diventeranno elastiche e difficili da distribuire uniformemente nel bicchiere.
Lo sfizio in più: aggiungi una grattugiata di noce moscata o un pizzico di curcuma all'impasto; il richiamo cromatico e aromatico renderà il tuo gateau al bicchiere ancora più invitante.
L'idea per i bambini: inserisci un bastoncino di formaggio al centro del bicchiere prima di infornare: diventerà un "tesoro filante" da scovare con il cucchiaino.
Idea antispreco: hai dei rimasugli di formaggio o salumi diversi in frigo? Tritali tutti insieme e usali per il ripieno! È il modo perfetto per svuotare il cassetto dei latticini.

Conservazione

Il gateau al bicchiere può essere preparato in anticipo e conservato in frigorifero per un giorno. Al momento di servirlo, basterà passarlo 5 minuti sotto il grill del forno per ridare calore al cuore filante e croccantezza alla superficie.