

SECONDI PIATTI

Gateau di patate

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI PER LA COTTURA DELLE PATATE



Il **gateau di patate** è uno dei piatti più amati della **cucina napoletana**, conosciuto anche come **gattò di patate**, è una **ricetta** che conquista grazie alla sua **consistenza morbida e croccante**, il suo **sapore ricco e delicato**, e la sua versatilità. Si tratta di uno **[sformato di patate](#)** arricchito con formaggi, salumi e uova, che si può personalizzare anche con verdure o altri insaccati.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in casa con le tue mani un **buonissimo gateau di patate**.

Ecco altre [ricette con le patate](#) che potrebbero piacerti:

[Salsiccia e patate al forno](#)

[Patate al forno con pancetta](#)

[Sformato di patate e zucchine](#)

[Gnocchi di patate](#)

[Patate in padella](#)

INGREDIENTI

PATATE 1 kg

PROSCIUTTO COTTO 150 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

UOVA 3

MOZZARELLA grande - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BURRO

PANGRATTATO

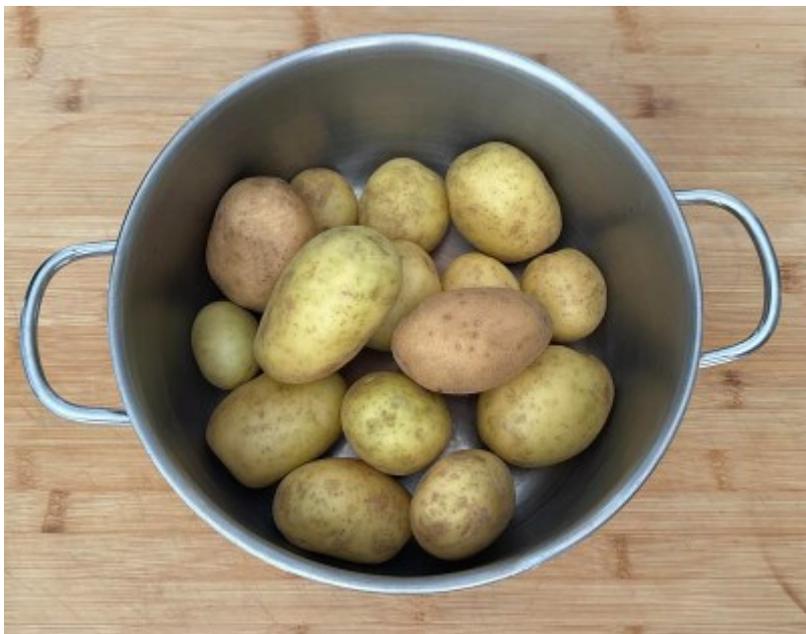
SALE

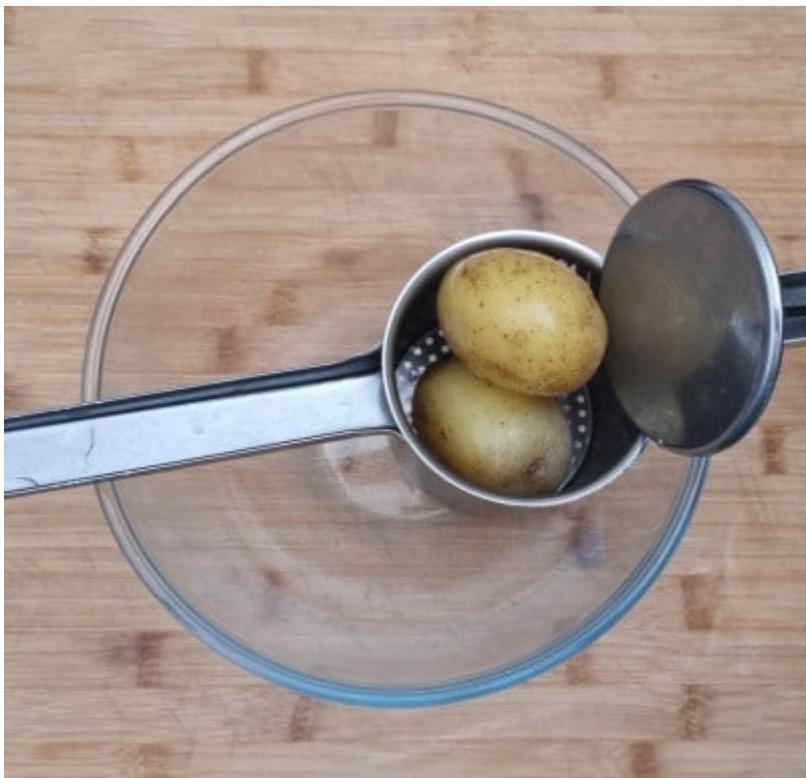
PEPE NERO facoltativo -

NOCE MOSCATA facoltativo -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il Gateau di patate per prima cosa metti a bollire le patate in una pentola capiente con abbondante acqua. Quando le patate saranno cotte, infilzale con una forchetta e se la forchetta affonda senza problemi di resistenza vuol dire che sono cotte, mettile nello schiacciapatate, intere con la buccia e spremile, la buccia rimarrà nello schiacciapatate e la purea in una ciotola che avrai sistemato sotto.

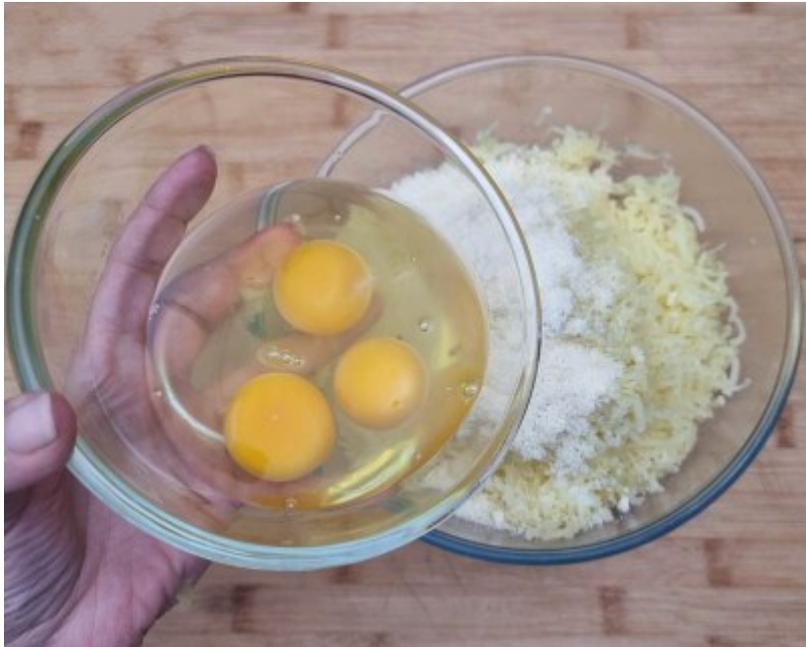




2

Condisci le patate schiacciate con il sale, il parmigiano e le uova.





- 3 Mescola il composto con un cucchiaio e aggiungi all'impasto di patate anche i cubetti di prosciutto cotto e la mozzarella tagliata a pezzetti.





- 4 Mescola ancora per compattare e versa il composto dello sformato di patate in una pirofila imburrata e cosparsa con del pane grattugiato.





5 Livella, aggiungi in superficie altro pangrattato, del prosciutto a dadini e qualche pezzetto di burro. Cuoci il Gateau di patate in forno statico a 200°C per circa 35 minuti, o fino a quando si sarà formata una deliziosa crosticina dorata in superficie.





