

SECONDI PIATTI

Gateau di patate

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **gateau di patate** detto anche gattò di patate è un grande classico della cucina campana più nello specifico di quella napoletana. È un piatto perfetto per chi vuole fare una cena informale, magari abbinandoci un buon trancio di [pizza](#).

Si tratta, in sostanza, di uno sformato o se preferite un timballo arricchito da prosciutto e mozzarella.

Anche in questo caso le varianti sono innumerevoli, insieme alla mozzarella ed al prosciutto è possibile aggiungere della provola affumicata e vari tipi di salumi. E se vi dovessero avanzare delle [patate](#) fatele al forno!

Se cercate ricette con patate ecco poi per voi altre

gustose idee:

[patate a strati](#)

[patate in padella](#)

INGREDIENTI

PATATE 1 kg

UOVA 3

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

PROSCIUTTO COTTO 200 gr

MOZZARELLA grande - 1

NOCE MOSCATA

PEPE NERO

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BURRO

PANGRATTATO

PREPARAZIONE

1 Per fare il gateau, prendete le patate che avrete lessato in abbondante acqua per 40 minuti circa. Per verificare la loro corretta cottura, inserite uno spiedino o punzecchiatele con una forchetta, se non incontrate resistenza vuol dire che è cotta.

Passatele, dopo averle sbucciate, con lo schiaccia patate e fatele ricadere in una bella ciotola.



2 Aggiungete le uova, il parmigiano grattugiato, la noce moscata, il sale ed il pepe. Se vedete che l'impasto è troppo sodo, aggiungete anche due cucchiari di latte.







- 3 Preparete anche gli altri ingredienti: il prosciutto tagliato a dadini e la mozzarella affettata sottilmente.



- 4 Imburrate e rivestite con il pangrattato due stampi da forno o due teglie.





- 5 Nella prima distribuite uno strato di patate, quindi realizzate uno strato di mozzarella e uno di prosciutto. Coprite il tutto con un altro strato fino a riempire lo stampo.





6 Per il secondo stampo procedete in questo modo: mescolate alle patate rimaste il prosciutto rimasto e la mozzarella che dovrete tritare un po' più finemente.

Trasferite il composto ottenuto nello stampino e livellatelo.





7 Distribuite qualche fiocchetto di burro sulla superficie di ciascun gateau e infornateli a

180°C per circa 30 minuti.



- 8** Servite i gateau dopo averli fatti riposare per una decina di minuti, la mozzarella dovrà essere ancora ben filante.



CONSIGLIO

Posso farcire con altri formaggi e salumi?

Certo che sì, il gateau originale prevede l'uso della provola e del salame napoletano, noi

L'abbiamo modificata per un sapore che possa andare incontro a più palati, ognuno potrà aggiungere ciò che più piace.

L'unica attenzione è di non utilizzare formaggi troppo acquosi, inficerebbe il risultato.

Risultano grumose dopo averle schiacciate con lo schiacciapata, cosa devo fare?

L'unica soluzione a questo punto è ripassarle con il passaverdura, in questo modo rimuoverai tutti i grumi. Probabilmente i grumi sono dovuti ad una patata che non si è cotta alla perfezione.

Posso preparare il gateau senza uova?

Sì, lo puoi preparare, il risultato è sicuramente più leggero. L'uovo aiuta a far sì che il composto a base di patate si possa legare bene ma visto che non è una preparazione da sformare, puoi provare ad omettere il suo uso.

Come si lessano le patate?

Per ottenere delle patate cotte alla perfezione per realizzare un ottimo gateau dovrete immergerle in una pentola con dell'acqua fredda leggermente salata dopo averle sciacquate.

Portate a bollore il tutto, quindi abbassate il fuoco e portate le patate a cottura, vi vorranno circa 40 minuti (dipende dalla grandezza delle patate). Per verificare il giusto grado di cottura dovrete punzecchiarle con una forchetta, se questa non incontra resistenza, le patate sono cotte.

Cuocendo le patate con la buccia si eviterà che queste assorbano dell'acqua assumendo una consistenza acquosa

Amo molto gli sformati, quale altra ricetta mi consigli?

Molto saporito e gustoso è lo [sformato di patate e funghi](#) e lo [sformato di patate dolci](#)