

SECONDI PIATTI

Hachis Parmentier: la ricetta originale francese

LUOGO: **Europa / Francia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **95 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 10 MINUTI DI RIPOSO PRIMA DI SERVIRE



Se sei alla ricerca di un piatto unico che unisca la semplicità degli ingredienti di casa con l'eleganza della cucina d'oltralpe, l'**Hachis Parmentier** è la risposta perfetta. Questa **ricetta originale francese** è il simbolo del comfort food: uno sformato irresistibile dove uno strato di carne macinata saporita incontra la morbidezza di un purè di patate fatto a regola d'arte.

Prepararlo è davvero semplice, ma il segreto del successo sta tutto nella consistenza della copertura

e nella gratinatura finale, che deve risultare dorata e croccante. Se ami i piatti a base di tuberi, saprai che la base di partenza è spesso un ottimo [purè di patate](#), ma l'Hachis Parmentier eleva questo concetto trasformandolo in un'esperienza gourmet completa.

Spesso viene confuso con il classico pasticcio, ma questo **piatto unico francese al forno** ha un carattere tutto suo, ideale per una cena in famiglia o per stupire i tuoi ospiti con un sapore internazionale. Se ti piacciono le varianti ricche come il [purè di patate al forno con mozzarella filante](#) o la classica [parmigiana di patate](#), allora non puoi proprio farti sfuggire questa versione parigina.

Mettiamoci all'opera e scopriamo come realizzare questo **sformato di patate e carne macinata**, una valida alternativa al nostro [sformato di patate goloso](#), capace di portare un tocco di Francia direttamente sulla tua tavola!

COSA SERVE PER L'HACHIS

PARMENTIER: INGREDIENTI E DOSI

PATATE 500 gr

LATTE 150 gr

BURRO 25 gr

NOCE MOSCATA

SALE

INGREDIENTI PER LA BASE DI CARNE

CARNE MACINATA MISTA 500 gr

CIPOLLA 100 gr

BURRO 15 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE

INGREDIENTI PER L'ASSEMBLAGGIO E

LA GRATINATURA

BURRO

GRANA PADANO 30 gr

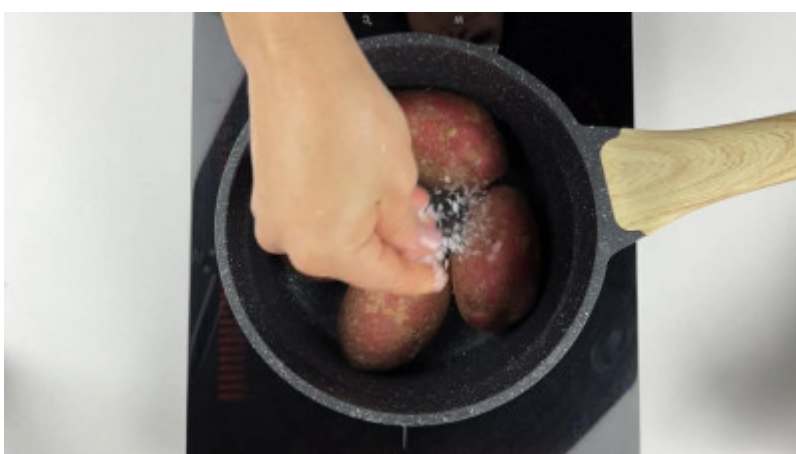
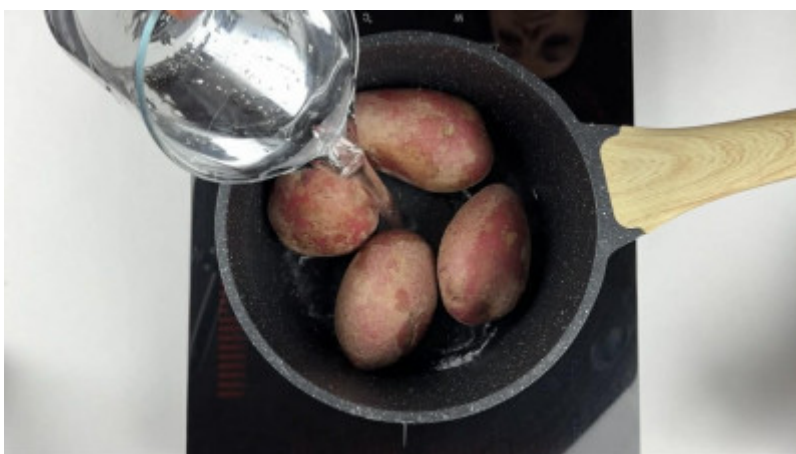
BURRO 20 gr

COME FARE L'HACHIS PARMENTIER: I PASSAGGI PER UN RISULTATO

- 1 Per preparare un **Hachis Parmentier** impeccabile, devi partire dalla base: la cottura delle patate. **Lava accuratamente le patate** sotto acqua corrente per eliminare ogni residuo di terra, poi trasferiscile in una pentola capiente.

PERFETTO

Coprire con **abbondante acqua fredda**, aggiungi una presa di sale e porta a bollore. Lasciale cuocere per circa **40-45 minuti**: il tempo può variare in base alla dimensione, quindi ti consiglio di fare la "prova forchetta". Saranno pronte solo quando risulteranno **perfettamente morbide** fino al cuore, condizione essenziale per ottenere un purè liscio e senza grumi.





2 Una volta che le patate sono cotte, scolale e procedi a **sbuciarle mentre sono ancora calde** (facendo attenzione a non scottarti): questo trucco ti permetterà di pelarle più velocemente.

Utilizza uno **schiacciapatate** per ridurle in una purea soffice direttamente in una casseruola. A questo punto, **aggiungi il burro** a tocchetti: il calore delle patate lo farà sciogliere lentamente, permettendoti di incorporarlo alla perfezione per ottenere una base ricca e vellutata.





3 Ora è il momento di dare sapore e cremosità alla copertura del tuo sformato. **Aggiusta di sale e pepe** secondo i tuoi gusti e versa il **latte a filo** nella casseruola. Inizia ad amalgamare il tutto con vigore per evitare la formazione di grumi.

Sposta la pentola sul fuoco e cuoci il purè per circa 10 minuti a fiamma dolce. È fondamentale **continuare a mescolare** durante questa fase: il calore farà evaporare l'umidità in eccesso, lasciandoti un composto denso e vellutato, ideale per sostenere lo strato di carne nel tuo Hachis Parmentier.





4 Mentre il purè riposa, dedicati alla base aromatica. **Lava e trita finemente il prezzemolo fresco** e metti da parte. Successivamente, sbuccia la **cipolla e tritale molto finemente**: questo passaggio è importante affinché si scioglia quasi completamente in cottura, regalando sapore senza risultare fastidiosa al palato.

In una padella antiaderente capiente, fai sciogliere una noce di burro. Quando la padella è calda, unisci la cipolla e **lasciala rosolare a fiamma dolce**. Non avere fretta: la cipolla deve stufarsi lentamente fino a diventare **trasparente e morbida**, sprigionando tutta la sua

dolcezza che bilancerà il sapore della carne.



5 Quando la cipolla è diventata trasparente, **aggiungi la carne macinata mista** in padella. Alza leggermente la fiamma e **falla rosolare bene**, avendo cura di sgranarla con un cucchiaio di legno o una spatola: la carne deve prendere colore in modo uniforme per sigillare i succhi e risultare saporita.

Una volta che la carne è ben brunita, **aggiusta di sale e pepe** e completa il tutto con il **prezzemolo tritato fresco** aggiunto alla fine. Mescola un'ultima volta per distribuire gli aromi: la base del tuo Hachis Parmentier è ora pronta e profumatissima.



6

Prendi una **pirofila** o una **teglia quadrata** (circa 20x20 cm) e imburrala con cura, passando il panetto di burro su fondo e bordi per evitare che lo sformato si attacchi. Questo è il momento di dare forma al tuo capolavoro: **versa la carne macinata** sul fondo della teglia e **livellala bene** con il dorso di un cucchiaio per creare una base compatta e uniforme.

Ora, **ricopri interamente lo strato di carne con il purè** che hai preparato in precedenza. Distribuiscilo con delicatezza partendo dal centro verso i bordi e **livella bene la superficie**. Assicurati che lo strato di patate sia omogeneo: sarà il letto perfetto per la gratinatura finale che renderà il tuo Hachis Parmentier irresistibile.





7 Per completare l'opera e ottenere una crosticina da manuale, **versa abbondante formaggio grattugiato** (Grana Padano) su tutta la superficie, cercando di coprire ogni angolo del purè. Per un risultato ancora più goloso, **aggiungi dei piccoli fiocchetti di burro** distribuiti uniformemente: sciogliendosi in cottura, creeranno quel contrasto croccante e dorato tipico del vero **gratin francese**.

Inforna il tuo **Hachis Parmentier nel binario centrale** del forno già caldo. Utilizza la modalità **forno ventilato a 180° per circa 30 minuti**. Tieni d'occhio la doratura: lo sformato sarà pronto quando la superficie risulterà uniformemente gratinata e invitante.

Una volta sfornato, resisti alla tentazione di servirlo subito! **Lascialo intiepidire per circa 10 minuti** prima di portarlo in tavola: questo breve riposo è fondamentale affinché gli strati si compattino, permettendoti di servire delle fette perfette senza che il purè scivoli via.



COME CONSERVARE E RISCALDARE L'HACHIS PARMENTIER

Hai preparato troppo **Hachis Parmentier**? Niente paura, questo piatto si presta benissimo ad essere gustato anche il giorno dopo. Puoi **conservarlo in frigorifero per un massimo di due giorni**, avendo cura di coprire la pirofila con della pellicola trasparente o di trasferire gli avanzi in un contenitore a chiusura ermetica.

Per gustarlo al meglio, ti consiglio di **riscaldarlo in forno** per pochi minuti prima di servirlo: il calore restituirà cremosità al purè e manterrà la crosticina croccante. Al contrario, l'Hachis Parmentier **non è adatto alla congelazione**; la struttura delle patate nel purè tenderebbe a diventare granulosa e acquosa una volta scongelata, perdendo la sua tipica consistenza vellutata.

Idee per un menu francese completo

Se vuoi trasformare la tua cena in una vera esperienza gastronomica parigina, puoi abbinare l'Hachis Parmentier ad altri grandi classici della cucina d'oltralpe. Ecco i miei suggerimenti per un percorso di sapori equilibrato:

L'antipasto: Per iniziare, niente è più indicato di una calda e avvolgente [Zuppa di cipolle francese](#), che richiama gli aromi presenti nella base della carne.

Il contorno: Se preferisci aggiungere una nota di freschezza e verdure di stagione, accompagna il tuo sformato con una [Ratatouille](#) di verdure stufate.

Il dolce: Concludi in bellezza con la regina delle torte di mele, la [Tarte Tatin](#), servita tiepida per contrastare la sapidità del piatto principale.