

SECONDI PIATTI

Purè di patate al forno con mozzarella filante

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO:

molto basso

NOTE: *CONSIDERATE ANCHE LA COTTURA DELLE PATATE PER IL PURÈ*



Per molti il purè di patate è un comfort food a cui è difficile resistere, soprattutto in giornate grigie o in fredde serate invernali, quando c'è il bisogno di scaldarsi con qualcosa di buono. Se anche tu ami in maniera incondizionata il purè di patate non puoi non provare a farlo al forno. Il purè di patate al forno con mozzarella filante nasce come una ricetta-riciclo, ovvero una ricetta nata per non buttare via gli avanzi del giorno prima, ma ciò non toglie che puoi preparare il purè proprio per gratinarlo in forno e arricchirlo con mozzarella filante. Prova le

nostre [ricette con le patate in padella e al forno.](#)

Ecco qualche altra ricetta per utilizzare uno degli ingredienti più amati!

[Patate a strati](#)

[Gateau di patate](#)

[Bomba alle patate](#)

INGREDIENTI PER IL PURÈ DI PATATE

PATATE 1 kg

LATTE INTERO 350 gr

BURRO 30 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 30 gr

SALE

NOCE MOSCATA

INGREDIENTI PER LA GRATINATURA AL

FORNO

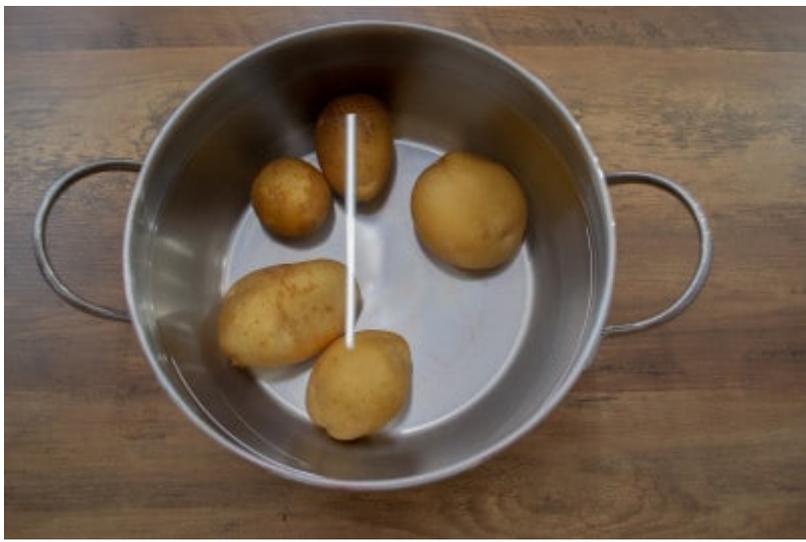
MOZZARELLA 125 gr

PANGRATTATO

BURRO

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa prepara il purè di patate: in una capiente pentola versa abbondante acqua fredda, metti le patate e porta a bollore. Da quando l'acqua inizia a bollire conta 30 minuti, facendo comunque sempre la prova della forchetta per vedere se sono cotte. Se i rebbi della forchetta si infilano facilmente nelle patate significa che sono pronte per essere scolate. Una volta cotte, scola e lascia raffreddare leggermente, poi pela e schiaccia con uno schiacciapatate.





- 2** Condisci le patate pelate e schiacciate con un pizzico di sale e un po' di noce moscata. In un pentolino metti a scaldare il latte. Quando sarà ben caldo, versalo sulle patate e mescola. Aggiungi il burro tagliato a pezzetti e il parmigiano. Amalgama fino a quando non sarà tutto ben incorporato. Il purè di patate è pronto.





3 Passa alla gratinatura al forno. Imburra una teglia di vetro e cospargi con il pangrattato. Versa uno strato di purè di patate, stendilo bene con l'aiuto di un leccapentole o una spatola. Taglia a cubetti la mozzarella e stendila sullo strato di purè di patate. Copri con un altro strato di purè. Spolvera con un po' di pangrattato e qualche noce di burro. Inforna in forno statico a 200°C. nel ripiano intermedio, per circa 40 minuti. Servi ben caldo.



