

SECONDI PIATTI

Schiacciata di patate ripiena

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:
molto facile



La **schiacciata di patate ripiena** in padella è la soluzione salvacena per eccellenza: un guscio dorato e croccante che nasconde un cuore di formaggio filante e salumi saporiti. Se ami le consistenze rustiche e la versatilità dei tuberi, questa ricetta ti ricorderà la golosità delle [ciambelline di patate e formaggio](#), ma con la praticità di una cottura veloce che non richiede di accendere il forno.

È perfetta da servire come piatto unico o tagliata a spicchi per un aperitivo casalingo, magari accompagnata da degli [involtini di zucchini e caprino](#) o da una porzione di [chips croccanti di bresaola](#) per aggiungere una nota proteica e

"crunchy" al tuo pasto. Preparare la schiacciata di patate ripiene in padella è semplicissimo: bastano poche patate e un pizzico di fantasia per la farcitura. Puoi ottenere un risultato fragrante e invitante quanto una focaccia con bresaola e burrata, ma in una frazione del tempo. Il segreto di questo piatto risiede tutto nel contrasto tra la superficie caramellata e l'interno morbido, un equilibrio che lo rende irresistibile dal primo all'ultimo morso.

PER LA BASE DI PATATE

PATATE farinose - 1 kg

UOVO 1

PARMIGIANO GRATTUGIATO 50 gr

FARINA 00 o 3 cucchiaini, dipende dall'umidità delle patate - 2 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREZZEMOLO TRITATO

PER IL RIPIENO FILANTE

PROSCIUTTO COTTO 150 gr

PROVOLA o scamorza - 150 gr

PREPARAZIONE DELLA SCHIACCIATA DI PATATE RIPIENA

- 1 Lessa le patate in acqua salata finché non sono tenere. Sbucciale ancora calde e schiacciale con lo schiacciapatate in una ciotola. Lasciale intiepidire leggermente, poi aggiungi l'uovo, il parmigiano, il sale, il pepe e la farina. Impasta velocemente con le mani fino a ottenere un composto omogeneo e non troppo appiccicoso. Ungi generosamente una padella antiaderente (circa 24-26 cm di diametro) con l'olio. Prendi metà dell'impasto di patate e stendilo sul fondo della padella aiutandoti con le mani unte o il dorso di un cucchiaino, creando uno strato uniforme.
- 2 Distribuisci sopra il prosciutto cotto e le fette di provola, avendo cura di lasciare circa 1 cm libero dai bordi (questo servirà a sigillare la schiacciata). Copri con il resto dell'impasto di patate, livellando bene e sigillando i bordi premendo con le dita. Accendi il fuoco

(medio-basso) e cuoci per circa 8-10 minuti. Quando la base è ben dorata e si stacca bene, gira la schiacciata aiutandoti con un piatto o un coperchio (proprio come una frittata). Cuoci per altri 8 minuti dall'altro lato. Lascia intiepidire e servi, se ti piace, con una spolverata di prezzemolo tritato.

IL TRUCCO DELLA CROSTICINA

Per una superficie extra croccante, spolvera il fondo della padella con un po' di pangrattato prima di mettere il primo strato di patate, e fallo anche sopra prima di girarla.

IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine se utilizzi solo patate e farcitura certificata. Se l'impasto dovesse risultare troppo umido, aggiungi un cucchiaino di amido di mais o di farina di riso.

Versione senza lattosio: utilizza un formaggio delattosato o una provola vegetale per il ripieno.

Versione light: riduci la quantità di olio per la cottura utilizzando una buona padella antiaderente e farsisci con fesa di tacchino e zucchine grigliate.

L'idea vegetariana/vegana: sostituisci il prosciutto con dei funghi trifolati o dei [pomodori confit](#). Per la versione vegana, usa un formaggio vegetale filante.

L'idea WOW: aggiungi un cucchiaino di olio tartufato all'impasto di patate o una grattugiata di scorza di limone per una freschezza inaspettata che richiama il [Risotto con bresaola e limone].

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: se usi patate crude grattugiate, strizzale benissimo all'interno di un canovaccio pulito per eliminare tutta l'acqua di vegetazione. Solo così la tua schiacciata di patate ripiene in padella diventerà veramente croccante e non rimarrà molle al centro.

Lo sfizio in più: spolverizza la base della padella con del parmigiano grattugiato prima di mettere le patate: creerà una crosticina sapida e croccante simile a quella del frico friulano.

L'idea per i bambini: crea delle mini-schiacciate monoporzione grandi come pancake: saranno più facili da girare e molto divertenti da mangiare con le mani.

Idea antispreco: questa ricetta è perfetta per riciclare del purè di patate avanzato o delle patate bollite del giorno prima. Basta schiacciarle grossolanamente, aggiungere un uovo per legare e procedere con la farcitura.

CONSERVAZIONE

La schiacciata di patate ripiene in padella va gustata caldissima e filante. Se avanza, si conserva in frigorifero per 1-2 giorni. Per ridarle fragranza, riscaldala in padella con un filo d'olio o nella friggitrice ad aria; evita il microonde che la renderebbe gommosa.