

SECONDI PIATTI

## Sformato di patate e verdure

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 80 min    COSTO: medio



Lo sformato di patate e verdure è un [secondo piatto](#) al forno vegetariano. Conquista per la sua semplicità e al tempo stesso è un piatto ricco, sfizioso e gustoso perfetto per un pranzo o una cena. Dato che questo sformato si può gustare sia caldo che freddo, potrebbe essere lo spuntino ideale anche per un pic-nic, ma anche per cene a buffet o cene in piedi. Lo sformato di patate e verdure che vi proponiamo contiene tanta verdura estiva come peperoni, zucchine, melanzane, ma potrete anche realizzarlo con le verdure autunnali o invernali e per altre idee ecco altri sformati gustosi:

[Sformato di peperoni e cipolle](#)

[Sformato di finocchi con prosciutto cotto](#)

[Sformato di funghi e patate](#)

[Gateau di patate](#)

## INGREDIENTI

PATATE 800 gr

UOVO medio - 1

CAROTE 100 gr

ZUCCHINE 150 gr

MELANZANE 150 gr

PEPERONI ROSSI 150 gr

MOZZARELLA 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO (da grattugiare)

- 35 gr

PANGRATTATO 25 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20

gr

ACQUA 2,4 l

SALE FINO

## PER UNGERE LA TEGLIA

BURRO 20 gr

PANGRATTATO 25 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Pelare le carote e tagliarle a cubetti piccoli. Tagliare allo stesso modo le zucchine e le melanzane.



- 2 Tagliare a listarelle i peperoni. All'interno di una padella antiaderente da 24 cm inserire l'olio extravergine d'oliva e le verdure.



- 3 Lasciare rosolare per 5 minuti. Mescolare di tanto in tanto con un cucchiaio di legno. Aggiungere 400 g d'acqua e cuocere a fiamma bassa per circa 30 minuti, o fino quando i liquidi non saranno completamente evaporati. Mescolare di tanto in tanto. A fine cottura salare.



- 4 Lavare le patate, sbuciarle e tagliarle a cubetti. Inserirle all'interno di una casseruola da 24 cm, dai bordi alti e coprire con la restante acqua. Utilizzare acqua a temperatura ambiente. Cuocere per circa 40 minuti e quando saranno cotte, scolarle e lasciarle raffreddare all'interno di una ciotola. Schiacciare le patate con i rebbi di una forchetta o con lo schiacciapatate, poi salare.





- 5** Aggiungere l'uovo, il parmigiano grattugiato, la mozzarella a dadini e le verdure. Mescolare con un cucchiaio. Prendere una pirofila da forno delle dimensioni 22x22 e alta 5 cm. Ungere l'interno della pirofila con il burro e poi cospargere con del pangrattato.





6 Inserire il composto all'interno della pirofila e cospargere con il pangrattato.



7 Infornare lo sformato di patate e verdure in forno caldo, statico a 180° a metà altezza per 40 minuti. Per ottenere uno sformato ben dorato gli ultimi 5 minuti mettere il forno ventilato a 200°.

## CONSERVAZIONE

Lo sformato di patate può essere conservato in frigorifero dentro un contenitore con coperchio per massimo un paio di giorni. Se preferite potete congelarlo inserendolo all'interno di un contenitore adatto alla conservazione in freezer e consumarlo entro tre mesi.

## CONSIGLIO

Potete aggiungere alle patate le verdure che più vi piacciono dopo averle saltate in padella (spinaci, zucchine, peperoni, funghi, carote, melanzane, piselli). Potete sostituire la mozzarella con la scamorza, con il brie o con il taleggio. Per la cottura potete utilizzare delle pirofile da forno monoporzione.