ANTIPASTI E SNACK

Sformato di patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Lo **sformato di patate goloso** è una ricetta facilissima, perfetta per quando vuoi portare in tavola un piatto semplice ma che piace a tutti. Preparato con patate a pasta gialla, uova e parmigiano, questo sformato può diventare anche un piatto unico se arricchito con formaggi filanti o salumi. Ideale sia come contorno per carne o pesce che come proposta per un buffet, questa ricetta è un jolly da tenere sempre a mente. Dai un'occhiata anche alla nostra versione di gateau di patate per una variante più ricca.

INGREDIENTI

PATATE A PASTA GIALLA 1 kg

PARMIGIANO GRATTUGIATO 100 gr

BURRO 50 gr

UOVA 3

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

PREZZEMOLO TRITATO 1 cucchiaio da tavola

Come fare lo sformato di patate

1 Ecco come cucinare in modo semplice e veloce un ottimo sformato di patate: lava delle patate a pasta gialla e lessale o cuocile al vapore. Le patate dovranno risultare morbide anche al centro, una volta cotte, privale della buccia e, con l'aiuto di uno schiacciapatate, riducile in purea, lasciale intiepidire, quindi unisci il burro ammorbidito a bagnomaria o in microonde.

2 A questo punto unisci le uova intere e il parmigiano, profuma il composto con della noce moscata grattugiata al momento e condisci con sale e pepe.

3 Termina la preparazione aggiungendo il prezzemolo tritato e mescola fino a ottenere un composto omogeneo. Rivesti una teglia, o una pirofila, con carta forno, trasferisci al suo interno il composto, livellalo e, aiutandoti con i rebbi di una forchetta, disegna dei solchi poco profondi ma evidenti, sulla superficie. Guarnisci lo sformato di patate con dei fiocchetti di burro e inforna in forno statico già caldo, a 180°C, per 30 minuti.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Il segreto della sofficità: Il nostro trucco più importante è schiacciare le patate quando sono ancora calde. In questo modo la purea risulterà liscia e senza grumi. Aggiungi il burro subito dopo, così si scioglierà con il calore delle patate, amalgamandosi alla perfezione.
Quel tocco in più: La noce moscata è l'aroma segreto che fa la differenza e regala quel profumo "di casa". Grattugiala al momento per un'intensità maggiore.
Consiglio anti-spreco (e pro-golosità): Questo sformato è la ricetta "svuotafrigo" perfetta! Hai dei rimasugli di formaggio che stanno per seccarsi? Qualche fetta di salume avanzata? Taglia tutto a cubetti e aggiungilo all'impasto. Trasformerai un avanzo in un cuore filante e golosissimo.

Come conservare lo sformato di patate

Lo **sformato di patate** è ottimo anche il giorno dopo. Puoi conservarlo in frigorifero per un paio di giorni, coperto con pellicola. Per gustarlo al meglio, ti consigliamo di scaldarlo per qualche minuto in forno prima di portarlo in tavola, così tornerà morbido e fragrante.

Potresti cucinare anche...

Patate ripiene: un modo divertente e sostanzioso per servire le patate, farcite con quello che più ti piace.
Patate al forno gratinate con besciamella: irresistibili, croccanti fuori e cremose dentro.
Baccalà con porri e patate: secondo di pesce saporito, ideale per le feste.
Patate al forno con formaggio: contorno ricco e filante, perfetto per ogni occasione.