

ANTIPASTI E SNACK

# Sformato di patate

di: *Francesca Boscolo*

---

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

---



La ricetta dello **sformato di patate** che cuciniamo oggi è la versione basica di un piatto molto semplice, tanto versatile che con un po' di fantasia nell'accostamento degli ingredienti ci torna utile in tantissime occasioni. Scopri le nostre migliori [ricette con le patate](#).

La nostra proposta è perfetta per accompagnare carne o formaggi, ma arricchendo lo **sformato di patate** con pezzetti di formaggi o di salumi diventa un secondo piatto filante e irresistibile.

Tagliato a cubotti, questo sformato di patate, è anche perfetto per arricchire pranzi o cene a buffet

o aperitivi tra amici.

Prova lo **sformato di patate** insaporito con le erbe aromatiche che preferisci, ad esempio la salvia, il timo, il rosmarino, o spezie essicate come curcuma, curry o cumino per ottenere una ricetta sempre diversa in base alle occasioni.

## INGREDIENTI

PATATE A PASTA GIALLA 1 kg

UOVA 3

BURRO 50 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 100 gr

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

PREZZEMOLO TRITATO 1 cucchiaio da  
tavola

## PREPARAZIONE

- 1** Lava delle patate a pasta gialla e lessale o cuocile al vapore. 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 grattugiando della noce moscata e insaporisci con sale e pepe.





- 3** Termina aggiungendo il prezzemolo tritato e mescola fino ad ottenere un composto omogeneo. Rivesti una teglia, o pirofila o lasagnera, con carta forno. Trasferisci al suo interno il composto, livellalo e, aiutandoti con i rebbi di una forchetta, segna dei leggeri solchi sulla superficie. Guarnisci con dei fiocchetti di burro e inforna in forno statico già caldo, a 180°C, per 30 minuti.





CONSERVAZIONE

CONSIGLIO