

ANTIPASTI E SNACK

Sformato di patate

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 basilare di un piatto molto semplice, tanto versatile che con un po' di fantasia nell'accostamento degli ingredienti ci torna utile in tantissime occasioni. La nostra proposta è perfetta per accompagnare carne o formaggi, oppure, arricchendo lo **sformato di patate** con pezzetti di formaggi e, o di salumi diventa un secondo piatto filante e irresistibile. Tagliato a cubetti o a tranci, questo sformato di patate, è anche perfetto per arricchire pranzi o cene a buffet o aperitivi tra amici.

Ti suggeriamo lo **sformato di patate** insaporito con le erbe aromatiche che preferisci, ad esempio la salvia, il timo, il rosmarino, o spezie essiccate come

curcuma, curry o cumino per ottenere una ricetta sempre diversa in base alle occasioni.

Prova la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico per cucinare con le tue mani in modo facile e veloce, un piatto che ti tornerà utile quando meno te lo aspetti: lo sformato di patate.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Patate ripiene](#)

[Baccalà con porri e patate](#)

[Patate al forno gratinate con besciamella](#)

[Patate al forno con formaggio](#)

[Gateau di patate](#)

INGREDIENTI

PATATE A PASTA GIALLA 1 kg

PARMIGIANO GRATTUGIATO 100 gr

BURRO 50 gr

UOVA 3

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

PREZZEMOLO TRITATO 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

- 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.





CONSERVAZIONE

Puoi conservare lo sformato di patate per un paio di giorni, quando deciderai di consumarlo, ti consiglio di scaldarlo in forno poco prima di portarlo a tavola, se vuoi servirlo caldo.

CONSIGLIO

Puoi utilizzare della mozzarella o del formaggio a cubetti per rendere lo sformato di patate goloso e filante. Puoi arricchirlo anche con altre verdure alla piastra per renderlo ricco e colorato. Puoi anche aggiungere dei cubetti o striscioline di speck, prosciutto cotto o qualunque altro salume, per avere uno sformato ancora più saporito.