

SECONDI PIATTI

Gateaux di patate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

- 7 patate medie
- 2 uova
- 70 g di parmigiano grattugiato
- 70 g di burro
- 1 mozzarella tagliata a dadini
- 2 pugni di pangrattato
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 150 g di mortadella tagliata a dadini
- sale
- pepe e un pizzico di noce moscata
- 3 fette di mortadella tagliate spesse
- 1 mozzarella tagliata a fette doppie.

PREPARAZIONE

1 In una profonda pentola mettete dell'acqua e le patate, fate bollire e cuocete per 25 minuti, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate.

Mettete le patate in una ciotola e unite le uova, il pangrattato, il parmigiano, il burro morbido, la mozzarella a dadini, la mortadella a dadini, un pizzico di noce moscata, sale e pepe. Mescolare bene il composto.

Imburrate una tortiera da 24 cm e spolverizzate con del pangrattato, coprite il fondo con metà composto di patate, coprite con la mozzarella a fette e la mortadella tagliata a fette spesse, concludete con il composto di patate rimasto, spolverizzate con un poco di pangrattato e concludete con qualche fiocchetto di burro.

Infornate a 180°C per 25 minuti circa, ultimi 10 minuti accendete il grill.

Lasciate riposare per 12 ore, sformate e servite.



