

TORTE SALATE

Lasagna di patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **lasagna di patate** è una vera e propria lasagna, solo che al posto della pasta utilizzerete le sfoglie di patata.

Una lasagna, però, nella quale non c'è il ragù...ovviamente potete sempre aggiungerlo se vi piace l'idea, ma viene condita, strato dopo strato, con prosciutto cotto, besciamella e mozzarella...una vera goduria soprattutto quando andrete a fare il primo boccone, vedrete la mozzarella che filerà e la besciamella che avvolgerà le fette di patata.

Molto semplice da realizzare, la potete preparare anche la mattina presto e lasciarla da infornare ai vostri figli o a chi c'è a casa per una cena pronta

quando tornate a casa dal lavoro.

Insomma una ricetta furbissima, gustosa e innovativa. E se sami questo prodotto della terra prova anche le [patate gratinate](#): buonissime!

INGREDIENTI

PATATE 1 kg

PROSCIUTTO COTTO 150 gr

MOZZARELLA tritate - 2

PARMIGIANO REGGIANO 40 gr

PECORINO ROMANO 40 gr

PER LA BESCIAMELLA

LATTE INTERO 800 ml

FARINA 0 60 gr

BURRO 60 gr

NOCE MOSCATA

MAGGIORANA 5 foglie

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la lasagna di patate, dovrete partire appunto dalle patate. Sbucciate le patate necessarie, sciacquatele e tagliatele a fette molto molto fini utilizzando una mandolina che consenta uno spessore uniforme delle fette.





- 2 Portate a bollore una pentola colma d'acqua e quando raggiunge un bollore evidente, aggiungete il sale e scottate le fette di patate per un minuto.





- 3** Trascorso il minuto, scolate subito le patate dall'acqua prelevandole dall'acqua con un cucchiaio forato o un ragno.



- 4** Preparate, ora, la besciamella. Fate fondere il burro in un pentolino, aggiungete la farina e mescolate bene e lasciate tostare il roux per qualche minuto.

Aggiungete, successivamente, il latte poco per volta facendolo assorbire dal roux fino a quando gli ingredienti siano miscelati perfettamente senza la presenza di alcun grumo.

Portate le patate a cottura, mescolando continuamente, per 7-8 minuti o fino a che la besciamella non risulti sufficientemente addensata.



5 Insaporite la besciamella con del sale e con qualche foglia di maggiorana.



6 E' arrivato il momento di confezionare la lasagna di patate: imburrate una pirofila di circa 40 cm di lato. Sporcate il fondo della pirofila con la besciamella appena preparata.

Realizzate, quindi, uno strato con il prosciutto cotto, quindi uno con le fette di patate. Spolverate lo strato di patate con il parmigiano ed il pecorino.

Scolate la mozzarella dall'acqua di conservazione e schiacciatela con uno schiacciapatate, in modo tale da rimuovere più siero possibile ottenendo una mozzarella il più possibile asciutta.

Distribuite parte della mozzarella nella teglia.







- 7** Continuate a confezionare la lasagna seguendo l'ordine degli ingredienti fino ad esaurimento degli stessi. Quindi proseguite con la besciamella, il prosciutto, le patate, il parmigiano, il pecorino e la mozzarella.

Ultimate la lasagna con uno strato di besciamella, parmigiano e mozzarella.





- 8 Scaldate il forno ventilato a 180°C e non appena raggiunge la temperatura, infornate la pirofila con la lasagna e lasciatela cuocere per circa 40 minuti o fino a quando la superficie non sarà bella dorata.



- 9 Una volta cotta, sfornate la lasagna e fatela riposare per una decina di minuti prima di poterla servire, in questo modo si potrà compattare leggermente agevolando il porzionamento.

Servite la lasagna di patate ancora ben calda in tavola.



CONSIGLIO

Posso utilizzare formaggi diversi da quelli proposti?

Sicuramente, puoi usare i formaggi che preferisci, i migliori sono sicuramente quelli filanti.

Per ciò che riguarda la besciamella, io la faccio con proporzioni diverse: su 1 litro di latte metto 100 g di farina e 100 di burro, come mai le proporzioni sono diverse nella besciamella di questa ricetta?

La besciamella, in questo caso deve rimanere un po' più morbida, meno densa perchè deve subire un'ulteriore cottura in forno durante la quale tende ad asciugarsi ulteriormente.