

SECONDI PIATTI

## parmigiana di patate

---

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

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *15 MINUTI PER LA COTTURA DELLE PATATE*

---



La **parmigiana di patate** è un corposo e goloso tortino a strati che ricorda la più famosa e storica ricetta della [parmigiana di melanzane](#), da qui il nome.

A differenza della parmigiana di melanzane, **la parmigiana di patate** è servita nella versione bianca, ricca di parmigiano grattugiato e besciamella che si alternano a golose fette di patate.

La **ricetta** della parmigiana di patate è molto versatile, puoi decidere se consumarla come secondo piatto vegetariano, oppure come piatto unico aggiungendo anche degli affettati, tipo il

prosciutto cotto.

Un'idea deliziosa che potresti provare sotto le feste o comunque nelle occasioni conviviali è quella di realizzarla in cocottine monodose e servirla come antipasto ai commensali.

Se ami le patate devi assolutamente dare un'occhiata a questa raccolta di ricette a tema, sono una più golosa dell'altra, noi le abbiamo provate e mangiate tutte:

[Più di 30 ricette con patate](#)

## INGREDIENTI

PATATE 1 kg

PROSCIUTTO COTTO 200 gr

PROVOLA 200 gr

BESCIAMELLA 500 ml

PARMIGIANO REGGIANO 150 gr

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Ecco come ottenere una deliziosa parmigiana di patate, seguendo il nostro passo passo non sarà complicato.

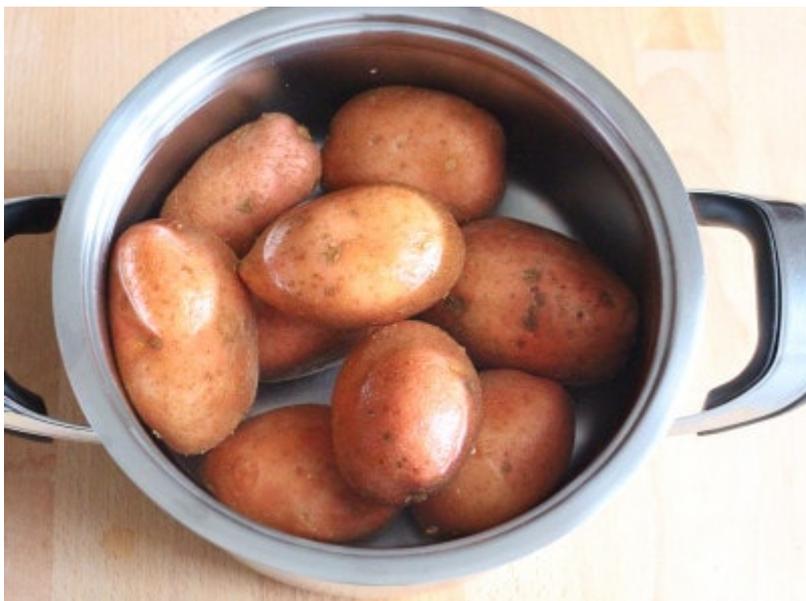
In una pentola metti dell'acqua naturale e accendi il gas per farle raggiungere il bollore. Nel frattempo scegli delle patate tutte più o meno della stessa grandezza, lavale sotto acqua corrente e non appena l'acqua nella pentola inizia a bollire mettile a cuocere.

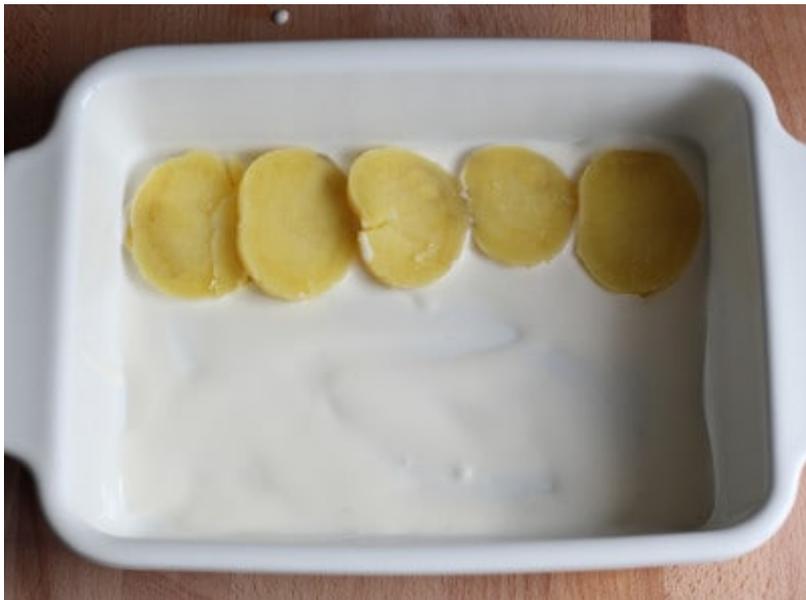
Lascia cuocere le patate per circa 15 minuti, per vedere se sono cotte affonda in una forchetta di un forchettone, se non incontrano resistenza puoi spegnere il fuoco, scolarle e farle raffreddare.

Non appena le patate saranno fredde, sbucciale e tagliale a fette di circa mezzo centimetro.

Ora prendi una teglia rettangolare del diametro di 28x28 oppure rotonda dal diametro di 20 cm. versa sul fondo una cucchiaiatina di besciamella e spargila, copri con un primo strato

di fette di patata lessa.





- 2 Copri il primo strato di patate con della besciamella, aggiungi metà del prosciutto cotto distribuendolo su tutta la superficie, aggiungi anche metà della provola prevista e spolvera con il parmigiano e ancora un po' di besciamella.





**3** Prosegui creando un altro strato di patate e un altro di prosciutto e formaggi come fatto in precedenza.

Copri con un ultimo strato di patate, besciamella e altro parmigiano.

Inforna la parmigiana di patate nel ripiano centrale del forno in modalità statica a 180°C per circa 40 minuti o comunque fin quando non si sarà formata una golosa crosticina in superficie.

Servi calda direttamente nella teglia di cottura.





## CONSERVAZIONE

Potete conservare la parmigiana di patate fino a 48 ore in frigorifero chiusa in un contenitore ermetico.

## CONSIGLIO

Puoi aggiungere o cambiare i salumi e anche i formaggi. Per esempio, puoi utilizzare la scamorza invece della provola o della salsiccia sbriciolata saltata in padella al posto del prosciutto per avere un gusto ancora più sfizioso.