

TORTE SALATE

Spuma di patate (gattò)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 kg di patate
100 g di prosciutto crudo
50 g di grana
25 g di pecorino romano
3 uova
2 cucchiai di latte
100 g di mozzarella di bufala
100 g di scamorza bianca
100 g di burro
pangrattato
prezzemolo
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Far bollire l'acqua e mettere le patate per 40 minuti. pelatele e passatele ancora calde allo schiacciapatate. Incorporate al purè 60 gr di burro, grana e pecorino grattugiati.

Tagliare il prosciutto a pezzetti piccoli e unirli al purè con il latte e 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, unire le uova e regolare di sale. Spennellate uno stampo a cerniera di 20 cm di diametro con 10 gr di burro, cospargetelo di pangrattato e disponetevi la metà del composto livellandolo con il dorso di un cucchiaio.

Tagliate la mozzarella di bufala a dadini e tamponateli con carta assorbente per asciugarli. riducete le 2 scamorze a tocchetti, poi cospargete tutto sul composto di patate. Riempite lo stampo con il resto del composto di patate, livellate la superficie distribuendo sopra il burro rimasto e il pangrattato.

2 Infornate a 180° per 50 minuti e servitelo tiepido