



Croce Rossa Italiana
Comitato di Cingoli

RICETTA DA CUCINARE

Gateau di patate

Ingredienti (per una pirofila 20x20 cm)

- Patate a pasta gialla 500 g
- Fiordilatte 100 g
- Salame napoletano 50 g
- Prosciutto cotto in una fetta spessa 50 g
- Parmigiano Reggiano DOP (24 mesi) 2 cucchiari
- Uova 2
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Pepe nero q.b.
- Sale fino q.b.

Per la pirofila e per condire la superficie

- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Pangrattato 20 g
- Parmigiano Reggiano DOP 30 g

Procedimento

1. Per preparare il gateau di patate cominciate lessando queste ultime. Per farlo sciacquatele e versatele in una pentola capiente coprendo con abbondante acqua fredda. Trasferite la pentola sul fuoco e, non appena l'acqua sarà in ebollizione, contate circa 30-40 minuti, a seconda della grandezza delle patate. Fate la prova forchetta per assicurarvi che siano effettivamente cotte: se i rebbi arrivano facilmente al centro dei tuberi allora sono pronti. Scolate le patate e cominciate a sbuciarle mentre sono ancora calde, aiutatevi con un coltellino per non scottarvi.
2. Infine schiacciatele subito in un recipiente: le patate quando sono calde si disfano con più semplicità e non presenteranno grumi. Nel frattempo tagliate la mozzarella a cubetti e sistematele in un colino per strizzarla, in questo modo scolerà del siero in eccesso. Potete in alternativa strizzarla aiutandovi con un canovaccio pulito.
3. Tagliate il salame tipo Napoli a cubetti di circa 1 cm, fate lo stesso anche con la fetta di prosciutto cotto. A questo punto riprendete le patate appena schiacciate e aggiungete le uova, una spolverata di pepe, il sale, un filo d'olio e il Parmigiano grattugiato.
4. Mescolate gli ingredienti, e quando il composto sarà ben amalgamato potete unire il prosciutto e il salame tipo Napoli a cubetti, poi versate nella ciotola anche la mozzarella scolata e amalgamate tutti gli ingredienti. A questo punto oliate una pirofila quadrata 20x20 cm e spolverizzate con il pangrattato. Muovete la teglia per assicurarvi che il pan grattato si distribuisca su tutta la superficie. Poi versate il composto aiutandovi con una spatola per livellarlo.
5. Spolverizzate la superficie con il pangrattato e il Parmigiano, condite ancora con un filo d'olio e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per circa 30 minuti. Una volta pronto, il vostro gateau di patate sarà fumante ed invitante per essere servito.

