

Gateau di patate

- Difficoltà: **bassa**
- Preparazione: **20 min**
- Cottura: **70 min**
- Dosi per: **6 persone**
- Costo: **medio**
- Nota: + 10 - 15 minuti di raffreddamento

Presentazione



Ingredienti per il gateau

[Patate](#) 1 kg
[Prosciutto](#) cotto 120 gr o Speck
[Mozzarella](#) 100 g
[Parmigiano reggiano](#) 50 gr + 30 gr
[Burro](#) 6 riccioli
[Pepe](#) macinato al momento a piacere
[Noce moscata](#) in polvere un grande pizzico
[Uova](#) 2
[Sale](#) q.b.
[Scamorza \(provola\)](#) affumicata 100 gr

Ingredienti per la pirofila

[Burro](#) 1 noce per ungere
[Pangrattato](#) 2 cucchiari

Preparazione



Lavate e lessate le patate in acqua salata per 40 minuti (oppure per 20 con la pentola a pressione) (1), poi fatele intiepidire tanto da poterle sbucciare (2), e tagliatele a tocchetti. Accendete il forno a 180°. Passate le patate al passaverdura (3) o schiacciatele con lo schiacciapatate,



poi adagiate il composto in una ciotola capiente e aggiungete il parmigiano (4), le uova (5), il sale, il pepe e la noce moscata (6): mischiate bene gli ingredienti con un mestolo di legno.



Tagliuzzate il prosciutto cotto (7) e tagliate a dadini anche la mozzarella (8) (ben sgocciolata e strizzata) e la scamorza affumicata (9).



Incorporate al composto i precedenti ingredienti (10) e mescolate per fare amalgamare bene. Imburrate e cospargete di pangrattato una pirofila da forno, poi adagiatevi il composto ottenuto (11) e livellatelo con una spatola da cucina; cospargete la superficie del gateau con il rimanente parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro (12), poi infornate a 180° per i primi 15 minuti; portate poi il forno a 200° per i successivi 15 minuti. Terminata la cottura, sfornate il gateau e lasciatelo intiepidire per almeno 10-15 minuti, poi tagliatelo in porzioni e servitelo ancora tiepido.