

Gateau di patate a fette

Il gateau di patate (in italiano a volte viene italianizzato in gattò) è uno sformato di patate al forno, che normalmente si prepara con le patate schiacciate. A me piace sentire la consistenza delle patate, quindi preferisco lasciarle a fette. In questa ricetta c'è anche parecchio burro, perchè a me piace il sapore intenso che il burro dà allo sformato. Si può anche omettere o metterne molto poco, a vostro piacimento. Ecco come lo preparo:



per 1 teglia di circa 30 x 30 (4/6 porzioni):

- 1 kg di patate
- 3 mozzarelle fiordilatte
- 150 gr prosciutto cotto
- 50 gr pangrattato
- 50 gr farina di mais
- 100 gr burro
- sale, pepe, origano secco

Lessare le patate con la buccia, in acqua salata, per circa 20/25 minuti. Devono risultare cotte ma non spappolate. Raffreddarle sotto l'acqua corrente, pelarle e tagliarle a fette regolari di circa mezzo centimetro.

Scolare le mozzarelle e tagliarle a fette sottili.

Mescolare in una ciotolina il pangrattato e la farina di mais, a cui aggiungere un po' di sale e un poco di origano. Preparare il burro tagliandolo uniformemente a tocchetti.



Ricoprire il fondo di una teglia di ceramica con qualche cucchiata del composto di pane e farina di mais, disporre uno strato abbastanza compatto di patate, coprire con fette di prosciutto cotto, poi fette di mozzarella. Salare leggermente poi disporre sulla mozzarella metà del burro a pezzetti in modo uniforme.



Continuare con un secondo strato terminando tutti gli ingredienti: prima le patate, poi il prosciutto e per ultima la mozzarella. Salare in superficie, versare il rimanente pane+farina di mais uniformemente, e terminare con il restante burro, a pezzetti.



Infernare a 180° per circa 20 minuti, finché non si forma una crosticina dorata. Al termine della cottura se necessario avviare la funzione grill alla massima potenza per 3-4 minuti. Estrarre dal forno, lasciare riposare per circa 10 minuti, poi

servire.