

Gateau di patate *(Torte salate)*



Preparazione

Lessate le patate con la buccia in acqua bollente per 20 minuti. Scolatele e eliminate la buccia, schiacciatele con uno schiacciapatate in una ciotola. Aggiungete il prosciutto cotto a dadini, il caciocavallo e la provola grattugiati, le uova e il sale. Impastate il tutto fino a ottenere un composto omogeneo, aggiungete l'olio per renderlo più fluido. Imburrate una teglia rettangolare, cospargetela di pangrattato e versatevi il composto di patate. Livellate bene, cospargete la superficie di fiocchetti di burro e altro pangrattato. Infornate il gateau di patate a 180° per 45 minuti fino a quando non si sarà formata una crosticina dorata sulla superficie. Lasciate raffreddare prima di servire.

Consigli

Potete scegliere il formaggio ideale per il vostro gateau tenendo presente che deve essere compatto e non contraddistinto da un'eccessiva tendenza a rilasciare acqua.

Curiosità

La storia racconta che il gateau di patate venne creato per la prima volta a Napoli, nel Settecento, per il matrimonio di Fernando di Borbone e Maria Carolina.

Informazioni

Preparazione 45 minuti

Cottura 45 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Patate (5 patate)

Prosciutto cotto 150 grammi

Mozzarella 150 grammi (o in alternativa provola)

Formaggio 70 grammi (tipo caciocavallo, grattugiato)

Uova 3 unità

Olio extra vergine di oliva (5 cucchiaini di olio di oliva)

Sale (q.b.)

Burro (q.b.)

Pan grattato (q.b.)