

---

## Gatò di Patate

Posted by naty - 2008/09/29 03:12

---

### Ingredienti: Patate

Mozzarella  
Prosciutto cotto  
Salame  
parmigiano  
pangrattato  
sale pepe  
noce moscata  
olio  
burro

### Preparazione:

Lessate le patate pelate e passatele allo schiacciapatate.

riducete gli ingredienti a tocchetti e mettete nel purè con un pò di olio insieme al sale il pepe e la noce moscata impastate il tutto (se dovesse risultare troppo lento aggiungete un pò di pangrattato)

Mettete il composto in una teglia precedentemente imburrata e cosparsa con un velo di

pangrattato, stendetela bene e infine passate con il dorso di un cucchiato bagnato di olio sulla superficie del gatò, questo vi darà modo di lisciare bene il composto.

Cospargi con qualche fiocco di burro e una spolverata di pangrattato.

Inforna a 160 gradi per circa 40 minuti.

Quando noterete una bella crosticina in superficie il gatò è pronto.

Ps: Questa ricetta non ha bisogno di quantità precise xchè più ingredienti si uniscono alle patate e più il risultato sarà ottimo va gustato caldo ma d'estate anche freddo tagliato a tocchetti, inoltre se ne farete molto potrete sempre congelarlo senza mettere il burro col pangrattato in superficie, lo farete quando lo scongelerete per cuocerlo.

=====

## Re:Gatò di Patate

Posted by Peter - 2008/09/29 04:06

---

Naty, iniziamo proprio bene :)

Questa è tra le mie ricette preferite, spesso per non esagerare con le calorie lo consumo come piatto unico, magari accompagnato da una bella insalatina.

=====

## Re:Gatò di Patate

Posted by naty - 2008/09/29 05:32

---

Hai perfettamente ragione :laugh: l'ho messo nei secondi piatti ma è decisamente un piatto unico e molto sostanzioso :P

=====