



Gateaux di patate - [Visualizza sul sito](#)
di Rosa

gateaux - patate - prosciutto

Ingredienti:

patate

uova

formaggio grattugiato

prosciutto

mozzarella

sale, pepe, prezzemolo, pangrattato

Bollire le patate, sbuciarle e passarle nello schiaccia-patate. Unire le uova, il sale, il pepe, il formaggio grattugiato, il prezzemolo e il pangrattato. Disporre in una teglia che avremo rivestito con carta forno e farcire con prosciutto e mozzarella. Ricoprire con le patate schiacciate e spolverare di pangrattato e fiocchetti di burro. Le dosi sono ad occhio. La variante prevede una farcia con ragù e piselli oppure prosciutto e formaggio a pezzi.



Variante di Mimma

Io aggiungo all'impasto il burro, la noce moscata, il pepe, il prosciutto e la mozzarella a cubetti. Il risultato è questo:



Variante di Rosaria



Io ci metto anche un po' di burro , latte e noce moscata...è la variante napoletana



Variante di Cristina

La versione di Rosa è come quella di mamma (che mette pure dentro l'uovo sodo a fettine). Io invece, ho adottato la variante sofficiosa con la patata bollita a tocchetti sbucciati e poi scolata e frullata con poco latte e burro. Il condimento è uguale.

eCucinando.it