

GATEAU DI PATATE



Ingredienti Menù

1000 g Patate pronte al naturale - Z62
q.b. Pane grattugiato senza glutine - 7028
Noce moscata macinata - 1223

Ingredienti

200 g mozzarella
60 g Parmigiano Reggiano grattugiato
3 uova
q.b. sale e pepe
200 g prosciutto cotto

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 pirofila.

Schiacciare la Patata pronta con lo schiacciapatate, poi aggiungere le uova, il prosciutto cotto tagliato a cubettini, la mozzarella a cubetti, il Parmigiano grattugiato, sale, pepe e noce moscata. Imburrare la pirofila e cospargerla in modo uniforme con del pane grattugiato. Mettere il composto nella pirofila, stendendolo in modo uniforme. Infornare a 180°C per 40 minuti con 20% di umidità.