

## 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. Inforntare a 180°C per 40 minuti con 20% di umidità.