

RICETTA DEL GIORNO

Gattò di patate

INGREDIENTI: *per 8 persone: 1,5 kg. di patate, 150 g. di burro, 50 g. di parmigiano reggiano grattato, cinque uova, 150 g. di prosciutto o salame, 200 g. di mozzarella, 100 g. di provola affumicata, un bicchiere di latte, pangrattato, sale e pepe.*

PREPARAZIONE: *Lessare le patate, sbucciarle calde e schiacciarle con un passalegumi a buchi piccolissimi. Lavorarle poi in una zuppiera con le uova, il sale, il pepe, metà del burro, il formaggio, il bicchiere di latte ed il prosciutto tritato. Affettare i latticini e tenerli da parte. Ungere di burro una teglia da forno e spolverizzarla di pangrattato. Aggiungervi una metà del composto sul quale adagiare le fettine di mozzarella e di provola; chiuderle con il rimanente, pigiando e livellando la superficie. Polverizzare di pangrattato, cospargere di fiocchetti di burro e passare al forno caldo (200°), dove il gattò dovrà diventare di un bel colore dorato. Prima di servirlo in tavola farlo riposare per mezz'ora.*