Gateau di patate

PROCEDIMENTO

Cuocere le patate in pentola a pressione o bollite. Tritarle insieme agli altri ingredienti (tranne il pangrattato) e il burro fuso. Impastare a mano.

Ungere una teglia di alluminio e spolverare con pangrattato; mettere l’impasto nella teglia .

Cuocere in forno a 160°C per 30-35 min.

INGREDIENTI

(a persona)

- patate 120 g
- provola affumicata 4,5 g
- mozzarella 4,5 g
- uova 4,5 g
- formaggio parmigiano 2 g
- latte 1,5 g
- burro 1,8 g
- pangrattato 2 g
- prezzemolo qb
- sale qb