GATÒ DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di patate farinose,
- 80 g di burro,
- 80 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 3 uova,
- 1 mozzarella grande,
- sale,
- pepe.

Lessate le patate, sbucciatele e passatele.
Mentre sono ancora calde conditele con il burro sciolto a fiamma leggera, il parmigiano, i tuorli e gli albumi montati a neve, sale e pepe.
In una pirofila da forno imburrata mettete la metà del composto, distribuitevi sopra la mozzarella tagliata fettine, coprite con il restante composto e cuocete in forno a fuoco medio 40 minuti.
Servite tiepido.