PASTICCIO DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di patate
- 2 uova
- 1 bicchiere latte
- 3 cucchiai formaggio parmigiano grattugiato
- olio d'oliva
- 150 g di mozzarella
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe
- burro
- pangrattato

Sciacquate con molta cura le patate, lessatele con la buccia, lasciatele intiepidire, sbucciatele e passatele nello schiacciapatate.
Versate in una pentola capiente il latte, e quando sarà caldo, aggiungete la purea ottenuta amalgamando a fuoco dolce per evitare che si formino eventuali grumi.
Successivamente, unite i tuorli, il parmigiano grattugiato, l'olio d'oliva, la mozzarella tagliata a cubetti, il prezzemolo tritato (precedentemente sciacquato e asciugato con carta assorbente), il sale, il pepe, e in ultimo gli albumi montati a neve e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso.
Per finire, imburrate una pirofila, spolverizzatela con del pangrattato e versate il pasticcio livellandolo con una spatola.
Dopodichè, spolverizzate con altro pangrattato e cospargete qualche ricciolo di burro.
Cuocete in forno già caldo per circa 30 minuti a 250¦ controllando di tanto in tanto la cottura.