GATEAU DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di patate,
- 100 g di burro,
- 1 bicchiere di latte,
- sale,
- 1 mozzarella,
- 100 g di prosciutto cotto,
- una manciata di parmigiano grattugiato.

Preparate un purè con le patate precedentemente bollite e schiacciate, 50 g. di burro e il latte caldo.
Salate e disponete metà del composto sul fondo di una pirofila imburrata.
Sopra al purè fate uno strato di mozzarella a dadini e di prosciutto cotto a strisce.
Completate con un altro strato di purè, aggiungendo qualche fiocchetto di burro e parmigiano.
Cuocete in forno per 15'.