

GATTÒ DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di burro,
- sale,
- 1 uovo,
- 80 g di formaggio grana grattugiato,
- latte,
- 80 g di prosciutto cotto a dadini,
- pepe,
- 150 g di mozzarella,
- pangrattato,
- 750 g di patate,
- 1 cucchiaio di prezzemolo.

Lessare le patate e schiacciarle.

Unire 80 g di burro, sale, uova, grana e latte caldo quanto basta per ottenere un composto molto morbido.

Lavorarlo con la frusta, unire prosciutto, prezzemolo e pepe.

Disporre metà del composto in una pirofila imburrata, cospargere con pangrattato, fare uno strato di mozzarella a fette, coprire con il composto rimasto, con pangrattato e fiocchi di burro.

Cuocere in forno caldo a 200' per 40'.