

DELIZIA di PROSCIUTTO COTTO e PATATE

Precottura patate: 45 minuti

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 40 minuti

Intolleranza alle Fonti di Glutine

Sostituire il
pangrattato con
Panpesto di riso

Intolleranza al latte e formaggi

NON PRATICABILE

INGREDIENTI

Attrezzatura di cucina

Prosciutto cotto fettine sottili

Uovo

Latte

Mozzarella Fior di Latte

Patate

Burro per impasto patate

Burro per imburrare teglia

Burro per finitura teglia

Pangrattato

Parmigiano grattugiato

Noce moscata in polvere

Pepe nero

Sale

Dosi per 2 persone

Teglia da forno

g 200

n. 1

ml 80

g 125

g 350

g 25

g 10

g 10

g 30

g 20

n. 1 pizzico

Dosi per 4 persone

Teglia da forno

g 400

2

160

250

700

50

20

20

60

40

2 pizzichi

PREPARAZIONE

- Mettere le patate con la buccia in una pentola con abbondante acqua fredda e cuocere per 45 minuti, poi farle intiepidire, pelarle e sbricciarle con il passapatate.
- Sbriciolare la mozzarella in pezzetti piccolissimi.
- Sbattere l' uovo in una ciotola con la frusta a mano.
- Lavorare nel grilletto le patate sbriciolate con una forchetta facendo incorporare il burro, il latte, un pizzico di noce moscata e di sale, il parmigiano grattugiato, la mozzarella sbriciolata e l'uovo sbattuto, fino ad ottenere un composto ben amalgamato.
- Sminuzzare le fettine di prosciutto cotto in tocchettini
- Preriscaldare il forno a 180°

COTTURA

- Imburrare bene la teglia da forno e cospargerla bene di pan grattato.
- Dividere in due parti uguali il composto di patate.
- Mettere sul fondo un primo strato del composto di patate.
- Distribuire in modo uniforme sullo strato di patate tutti i tocchettini di prosciutto cotto
- Ricoprire con il secondo strato di composto di patate e lisciare la superficie.
- Cospargere bene con il pangrattato e aggiungere qualche ricciolo di burro in modo omogeneo su tutta la superficie.
- Mettere nel forno caldo a 180° e cuocere per 35 minuti poi alzare il forno a 220° e dorare in superficie per 4 - 5 minuti.
- Lasciare intiepidire e servire in tavola.

Suggerzioni & Consigli

- E' un secondo gustoso e completo, molto piacevole da portare in tavola.