

Il gatto' di patate.

E' la ricetta con le patate per eccellenza: per me, solo i crochè possono competere con il gatto'. Ricco, filante, saporito, d'inverno ci riscalda e ci consola.

Ingredienti per una decina di porzioni:

- 2 kg di patate gialle
- 120 g di burro
- 120 g di parmigiano
- 120 g di salame napoletano
- 5 uova medie
- 50 g di latte
- 400/500 g di fiordilatte
- sale
- pepe
- pane grattugiato

Preparo questa dose in modo da conservare delle vaschette di prodotto già cotto in congelatore.

Dose per uno stampo rotondo da 30 cm di diametro.

Lessiamo le patate immergendole in acqua fredda leggermente salata. Facciamo cuocere dall'ebollizione per mezz'ora o poco più. Saranno pronte quando la punta del coltello le trapasserà senza trovare resistenza.

Passiamole subito con lo schiacciapatate: scegliamo o no di sbuciarle, come preferiamo, e raccogliamo il passato in una ciotola. Man mano che schiacciamo potremo già aggiungere il pezzo di burro. Mescoliamo, aggiungiamo il sale ed assaggiamo per regolarlo. Poi metteremo le uova già sbattute, il formaggio, il salame tagliato a fiammifero o passato al mixer senza sbriciolarlo eccessivamente, il pepe, il latte. Regoliamoci sulla consistenza.

In uno stampo, io ho utilizzato quello a cerniera rotondo, imburrito e cosperso di pane grattugiato, facciamo un primo strato. In mezzo mettiamo il fiordilatte ben sgocciolato tagliato a fettine sottili. Ricopriamo con il resto delle patate. Bagniamoci la mano di latte e pareggiamo la superficie. Cospargiamo di pane grattugiato e formaggio, insieme a qualche fiocchetto di burro.

Inforniamo a 180° per un'oretta.

Sarà possibile utilizzare i salumi che più ci piacciono.



www.antoniettapolcaro.it