

Gateau di patate con ripieno di funghi

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Un classico amatissimo delle nostre tavole è il gateau di patate. Provate ad arricchirlo col sapore dei funghi champignon e il successo sarà assicurato!

INGREDIENTI:

- 3 por di funghi champignon congelati (o freschi)
- 1 kg di patate
- 100 g di burro
- 2 uova
- 100 g di formaggio a pasta dura (es. Parmigiano)
- 3 por di provola
- 100 g di formaggio a pasta molle (es. Mozzarella)
- 100 g di formaggio a pasta dura (es. Parmigiano)
- 100 g di formaggio a pasta dura (es. Parmigiano)
- 100 g di formaggio a pasta dura (es. Parmigiano)
- 100 g di formaggio a pasta dura (es. Parmigiano)

PROCEDIMENTO:

1. Lessate le patate, sbucciatele e riducetele in purea (con lo schiacciapatate o schiacciandole con una forchetta).
2. Soffriggete in padella uno spicchio d'aglio con 2 cucchiaini di olio e fate cuocere per 5 minuti i funghi

champignon. A fine cottura, cospargeteli di prezzemolo tritato.

3. • @ritate il prosciutto e la mozzarella.

4. Aggiungete le uova, il sale, il pepe, la noce moscata in polvere, il parmigiano grattugiato ed amalgamate bene il tutto.

5. Ungete una teglia da forno e spolverizzatela di pangrattato. Fate uno strato con il composto di patate e cospargetelo di: provola tagliata a cubetti, il prosciutto tagliato a pezzetti e i funghi trifolati. Chiudete con un altro strato di composto di patate.

6. Cospargete l'ultimo strato di pangrattato e qualche fiocchetto di burro. Cuocete in forno per circa 20 minuti a 180° e passate 5 minuti al grill il gateau di patate.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/gateau-di-patate-con-ripieno-di-funghi/63346>

