

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Gattau di patate

Strawberry · Monday, November 22nd, 2010

### Ingredienti:(4 persone)

- 800 gr patate
- 150 gr mortadella
- 100 gr burro
- 200 gr provola
- 150 gr salame
- 2 uova
- 100 gr pangrattato
- 50 gr parmigiano grattugiato
- 50 gr pecorino
- noce moscata
- 2 decilitri di latte
- prezzemolo
- sale e pepe

### Preparazione:

Lessate le patate in acqua salata, scolatele, pelatele e passatele nello schiacciapatate, disponetelo in una ciotola e aggiungete, il parmigiano, il pecorino, le uova, una grattatina di noce moscata, il prezzemolo tritato, il latte, il sale, il pepe e amalgamate il tutto, incorporate il salame, la mortadella e la provola tagliati a pezzettini e il burro ammorbidito, mescolate con le mani per far amalgamare in modo omogeneo il composto. Imburrate una pirofila e cospargetela con il pangrattato, versateci il composto e pressatelo bene, cospargete con alto pangrattato un pizzico di pepe e infornate a 180° per 20 minuti.

This entry was posted on Monday, November 22nd, 2010 at 9:12 am and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

