

Gatto' di patate.

- Ingredienti per 6-8 persone
- 2 kg di patate
- 3 uova
- 200 gr. di grana grattugiato
- 1 bicchiere di latte
- 200 gr. di prosciutto cotto
- 400 gr. di mozzarella fior di latte
- pangrattato q.b.
- sale e pepe nero q.b.
- burro q.b.

Cuociamo le patate, senza togliere la buccia, in forno a 180 gradi per 40 minuti poi sbucciamole e passiamole allo schiacciapatate. Condiamole in una ciotola con le uova, il grana, il fiordilatte a pezzetti, il sale e il pepe nero. In una teglia, imburrata e cosparsa di pangrattato e formaggio, versiamo mezza dose del composto e livelliamolo con una spatola. Ricopriamo lo strato di patate con il prosciutto cotto affettato. Versiamo sopra l'altra meta' delle patate, livelliamo bene in modo da riempire la teglia e, con i rebbi di una forchetta, tracciamo delle ondine sulla superficie. Spolveriamo di pan grattato e grana, poi aggiungiamo dei fiocchetti di burro. Passiamo in forno a 200 grado per 40 minuti. Lasciamo riposare un po' fuori dal forno e serviamo