



Gateau di patate e melanzane - [Visualizza sul sito](#)
di roberta



vegetariano

Ingredienti:

1 kg di patate gialle lessate
caciocavallo
primosale
2 uova sode + 2 uova crude
1 melanzana tonda violetta
pane grattugiato
prezzemolo
olio

Passare le patate

Mettere la melanzana (con la buccia) tagliata a cubetti 3x3 a bagno nel latte per qualche minuto.

Poi strizzarle, passarle nella farina e mettere a friggere nell'olio di semi di arachidi, caldo. Poi salare.

Sbattere le uova, unirle alle patate e amalgamare. Unire poi il formaggio grattugiato, sale, prezzemolo tritato e amalgamare il tutto.

Ungere con olio uno stampo a cerniera e spolverare con pan grattato.

Tagliare le uova sode a fettine.

Tagliare il primo sale a fettine

Versare metà del composto nella teglia e schiacciare con le mani, mettere sopra le fettine di uovo sodo, le melanzane, il primo sale, il resto del composto di patate e schiacciarlo, Spolverare con parmigiano grattugiato e un cucchiaino di olio.

Poi in forno per 30/40 minuti a 190° finché fa la crosticina

