



Gateau di patate, soffice - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

purea - ragù - formaggi - salumi

Ingredienti:

patate
ragù
formaggi
salumi

Il gateau di patate lo sappiamo fare tutti certamente, io però ho cambiato ricetta da alcuni anni e il mio adesso è sempre molto soffice, quando è caldo sembra quasi gonfio di lievitazione ... il segreto sta nella cottura della patata.

La mia vecchia ricetta prevedeva di bollire le patate, sbucciarle e macinarle.

Procedimento:

Adesso invece sbuccio le patate e le taglio a pezzettoni, le verso in un dito d'acqua in ebollizione nella pentola pressione, salo normalmente e chiudo. Appena la pentola sibila con fare deciso, spengo e lascio sfiatare lentamente. Dopo circa 10 minuti apro, controllo la cottura e lascio scolare l'acqua fermando le patate con il coperchio della pentola. Metto una noce di burro e latte e frullo con le fruste elettriche. Ungo di olio una teglia e cospargo di pangrattato, metto uno strato di patate alzando ai lati come per formare una vaschetta di contenimento per i condimenti, aggiungo il condimento (ragù di carne oppure prosciutto e formaggio a pasta filata), chiudo con la patata rimanente, metto olio d'oliva e col dorso del cucchiaio liscio la superficie. Cospargo di pangrattato e inforno. In mezz'ora diventerà bello dorato e rimarrà di un soffice particolare!



Prima



Dopo.

eCucinando.it