



GATEAU DI PATATE DOLCI



GATEAU DI PATATE DOLCI



INGREDIENTI:

1 KG DI PATATE DOLCI PULITE
E TAGLIATE A PEZZETTI
PANGRATTATO QB
50 GR DI PARMIGIANO
GRATTUGIATO
2 UOVA
60 GR DI FESA DI TACCHINO
TAGLIATA A CUBETTI
OLIO EVO QB



GATEAU DI PATATE DOLCI



PROCEDIMENTO:

1. CUOCERE AL VAPORE LE PATATE, POI PASSARLE NEL MIXER E FRULLARE
2. AGGIUNGERE ANCHE IL PARMIGIANO E LE UOVA E RIFRULLARE
3. UNIRE ANCORA LA FESA E IL PANGRATTATO PER COMPATTARE LEGGERMENTE E VERSARE IN UNO STAMPO OLIATO E SPOLVERATO CON DEL PANGRATTATO
4. CUOCERE IN FORNO A 180 GRADI PER CIRCA 30 MINUTI, POI DECORARE CON DEL ROSMARINO

