

Gateau di patate e salsiccia



Ingredienti

- 1.5 chilogrammi patate
- 300 grammi salsiccia (dolce o piccante)
- 120 grammi scamorza affumicata
- grana grattugiato
- sale
- pepe
- noce moscata
- burro
- olio
- prezzemolo
- pangrattato

Preparazione

- Lavate le patate, sbucciatele e lessatele in abbondante acqua. Quando saranno cotte scolatele e passatele allo schiacciapatate raccogliendo la purea in una ciotola.
- Eliminate il budello dalla salsiccia, sbriciolatela e rosolatela in una padella con un goccio d'olio.
- Scolate la salsiccia dal grasso in eccesso e versatela nella ciotola.
- Aggiungete 2 cucchiaini abbondanti di grana grattugiato, un pizzico di pepe nero e noce moscata, una manciata di prezzemolo tritato, un pezzetto di burro a fiocchi ed un filo d'olio, aggiustate di sale e mescolate.
- Per quanto riguarda la scamorza potete aggiungerla direttamente nel composto tagliata a cubetti oppure formare due strati di patate e metterla al centro a fettine.
- Versate il composto (tutto insieme o formando due strati e la scamorza al centro) in una teglia irrorata con un filo d'olio e livellatelo.
- Cospargete la superficie con pangrattato ed una spolverata di grana, ed infornate a 200° per circa 20/30 minuti, fino a doratura. Fate riposare il gateau di patate e salsiccia per qualche minuto nel forno spento e poi servitelo.