

GATEAU AGLI AROMI



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- sale
- rosmarino
- 3 uova
- Fontina (100gr)
- pangrattato
- patate (800gr)
- noce moscata
- Asiago (100gr)
- salvia
- Parmigiano Reggiano grattugiato

Come si prepara

Lavare le patate e lessarle con la buccia.

Tritare finemente la salvia e il rosmarino, e tagliare i formaggi a cubetti.

Spolverare una manciata di pangrattato sul fondo di uno stampo antiaderente da plum-cake.

Quando le patate saranno cotte, immergerle in acqua fredda e pelarle.

Ridurre le patate in purea, aggiungervi una grattata di noce moscata, il sale, il pepe, le erbe tritate, le uova ed il parmigiano grattugiato; mescolare il tutto fino a rendere il composto omogeneo.

Versare metà del composto nello stampo, quindi adagiarvi sopra i cubetti di formaggio (ricordarsi di tenerne da parte una manciata), quindi ricoprire con l'altra metà della purea.

Aggiungervi premendo leggermente i cubetti di formaggio restanti sulla superficie del gateau, infine spolverarvi una manciata di pangrattato.

Cuocere nel forno già caldo a 180° per 35 minuti.





Difficoltà: 2

Tempo: 50

Gradimento: 3

Tags

piatti unici, gateau, sformati e tortini, gateau agli aromi