Gateau di patate al pomodoro



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Origano: q.b.
- Parmigiano: 50 gr
- Pecorino: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 200 gr
- Uova: 2

Preparazione

Il **gateau di patate al pomodoro** è una versione rivisitata del classico gateau che è uno dei piatti più amati in assoluto. Cremoso, filante e gustosissimo, il gateau di patate al pomodoro è ottimo sia caldo che freddo, perfetto per un secondo ricco e completo e ottimo anche come antipasto, piacerà proprio a tutti fatto così!

Come prima cosa sbucciate le patate, tagliatele a tocchetti e mettetele all'interno di una pentola con dell'acqua fredda. Portate ad ebollizione e lasciatele cuocere fino a quando diventeranno morbide.

Schiacciate le patate con uno schiacciapatate e condite la purea con le uova, il parmigiano e il pecorino grattugiati, sale, pepe nero, origano e mescolate. Unite poi la ***Passata di Pomodoro Pomì*** condita con un pizzico di sale, l'olio extra vergine di oliva e trasferite poco più di metà composto in una pirofila.

Condite il gateau di patate al pomodoro con la scamorza a fette e coprite con il composto rimanente. Aggiungete sulla superficie una manciata di **parmigiano grattugiato** ed infornate il gateau di patate al pomodoro in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 25-30 minuti, dovrà risultare ben dorato.

Trascorso il tempo, sfornate il gateau di patate al pomodoro ed eccolo pronto da gustare!

For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr

