

# Gateau di patate vegetariano

## INTRO



Il gateau di patate vegetariano è un'alternativa buonissima al classico gateau per chi non preferisce piatti a base di carne. Si tratta anche di un ottimo modo per far mangiare le verdure ai bimbi\* e rendere colorato un buffet per una festa aziendale o un compleanno. La preparazione del gateau di patate vegetariano non è complicata, tutto sta nell'amalgamare per bene gli ingredienti e stare attenti al giusto grado di cottura. Gli ingredienti da utilizzare sono diversi, le verdure possono essere scelte liberamente, a seconda di ciò che si ha in dispensa quel giorno, mentre le patate, le uova, la Mozzarella Fiordilatte Galbani Professionale e il parmigiano sono d'obbligo. \* sopra i 3 anni

## PREPARAZIONE



1. Bollire le patate sbucciate per 45 minuti.
2. Nel frattempo tagliare a dadini la Mozzarella Fiordilatte Galbani Professionale.
3. Scolare le patate, schiacciarle con uno schiacciapatate e metterle in una ciotola grande.

ABBIAMO UTILIZZATO:

## Panetto di mozzarella fiordilatte da 1 Kg

Confezione da due vasetti



## INGREDIENTI

### INGREDIENTI PRINCIPALI

- 1 kg di patate
- 2 uova
- 180 g di Mozzarella Fiordilatte Galbani Professionale
- 40 g di Burro Galbani Professionale
- 70 g di parmigiano
- pangrattato q.b.
- sale e pepe q.b.

#### 4.

Aggiungere gli altri ingredienti alle patate: le uova, un pizzico di sale e pepe, metà dose di parmigiano e la Mozzarella Fiordilatte Galbani Professionale. Amalgamare per bene gli ingredienti con un cucchiaio di legno fino ad avere un composto omogeneo.

#### 5.

Ungere con Burro Galbani Professionale una teglia, coprirla con il pangrattato su tutti i lati e versare il composto del gâteau di patate vegetariano. Livellare la superficie con il dorso del cucchiaio, aggiungere il restante parmigiano e cuocere il tutto in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti.

#### 6.

Servire il gâteau dopo averlo fatto raffreddare.