



Gateau di patate e zucchine



© Ricette Bimby

Questa ricetta è per il Bimby TM 5 e TM31

Dosi per	6 persone
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	2 / 5
Tempo di lievitazione	-
Tempo di riposo	15 min.

Ingredienti

- 100 g di provola
- 360 g di zucchine
- 20 g di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.
- 800 g di patate
- 250 g di latte
- Noce moscata q.b.
- 2 uova
- 40 g di parmigiano grattugiato
- Pangrattato q.b.
- 100 g di fette di prosciutto cotto

Preparazione

Inserisci 100 g di provola a pezzi nel boccale e trita **5 Sec. Vel. 5**. Metti da parte.

Metti nel boccale 360 g di zucchine a tocchetti, 20 g di olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e cuoci **8 Min. 100° Antiorario Vel. Soft**.

Trasferisci in una ciotola e tieni da parte.

Fai l'**autopulizia** del boccale.

Posiziona la farfalla nel boccale asciutto, inserisci 800 g di patate pelate e tagliate a fettine, 250 g di latte, una presa di sale e cuoci **25 Min. 90° Vel. 2**.

Togli la farfalla, aggiungi una spolverata abbondante di noce moscata e frulla **30 Sec. Vel. 5**.

Aggiungi 2 uova, 40 g di parmigiano grattugiato e lavora ancora **20 Sec. Vel. 5**.

Uni le zucchine cotte in precedenza e amalgama **20 Sec. Antiorario Vel. 3**.

Imburra una teglia da 33×23 cm circa.

Spolvera con del pangrattato, versa metà del composto e livellalo con una spatola.

Ricopri tutta la superficie con le fette di prosciutto cotto.

Cospargi con la provola tritata in precedenza e versa il resto del purè fino a coprire tutto il

ripieno.

Spolvera la superficie con altro pangrattato.

Cuoci il gateau in forno statico per circa **50 Min. a 180°**.

Lascia raffreddare il gateau per almeno **15 Min.** prima di gustarlo.

Consigli

Per un buon gateau, usa patate farinose.

Se preferisci, trita anche il prosciutto cotto insieme alla provola e poi versarli insieme all'interno dello sformato.