

Parmigiana di patate

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 60 Min.
- Difficoltà: Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 431 Kcal

Ingredienti:

- 1 kg patate
- 250 g speck
- 50 g pane grattugiato
- 50 g parmigiano
- 250 g mozzarella
- 250 g besciamella
- q.b. sale
- q.b. pepe nero



Preparazione

Prendete le patate, lavatele bene, sbucciatele e tagliatele a fette regolari, fate in modo da utilizzare patate dalla forma quanto più regolare possibile affinché le fette risultino simmetriche. Sciacquate con acqua fredda, salatele leggermente e lasciatele scolare.

Tagliate a pezzettini lo speck e la mozzarella e cominciate a comporre la vostra parmigiana: in una teglia da forno stendete un sottile strato di besciamella, mettete uno primo strato di patate, aggiungete la mozzarella, lo speck e una spolverata di parmigiano grattugiato e pepe. Ricoprite il tutto con la besciamella e ripetete l'operazione sino ad utilizzare tutte le patate, realizzando uno sformato di 3/4 livelli. Terminate con uno strato di besciamella, parmigiano e pane grattugiato, per formare una patina croccante.

Infnate in forno preriscaldato a 200° per 45 minuti, o almeno fino a quando non si è raggiunta la doratura in superficie, aiutatevi a capire la cottura con i denti di una forchetta, se la parmigiana si rompe è pronta. Lasciate riposare a forno spento per 10 minuti, tagliatela a fette e servite.

Per dare più leggerezza e cremosità, aggiungete un cucchiaio di latte alla besciamella. Se preferite potete sostituire lo speck con il prosciutto cotto e, se volete dare una consistenza più compatta alla vostra parmigiana, potete usare la scamorza anziché la mozzarella.