

GATTO`**SAVOURY POTATO CAKE***I FRANCESI IN CAMPANIA*

NEL 1768 la Casa dei Borbone si unì a quella degli Asburgo con il matrimonio di Ferdinando I e Maria Carolina d'Austria – regno delle Due Sicilie tra il XVI e il XVII secolo - The Kingdom of the Two Sicilies. Da quel momento in poi, i piatti napoletani furono influenzati da una delle cucine più importanti d'Europa: la cucina francese. La regina ha affidato la gestione delle cucine ai migliori cuochi francesi, conosciuti come i "monsieurs". La cucina del' monzu - l'adattamento napoletano - diventò diffuso tra l'aristocrazia - una fusione di cucina francese e locale. Il Gatto` che faremo oggi è una ricetta di questa tradizione.

Derivate dal francese "gâteau", che significa torta, questo piatto affonda le sue radici nella cucina tradizionale francese arrivata nel regno delle Due Sicilie tra il XVI e il XVII secolo.

Ingredienti

1 kg di patate
2 uova
35 g burro, 15 g extra
50 g parmigiano, 50 g parmigiano extra
una manciata di prezzemolo, tritate fine
150 g mozzarella, tagliate a cubetti
150 g provola affumicata
100 g mortadella, a cubetti piccoli
100 g prosciutto, a cubetti piccoli
5 cucchiari latte
sale e pepe
pane, tostate e grattugiate

Preriscaldate il forno a 200 ° C. Lessate le patate in acqua salata finché non si saranno ammorbidite.

Scolate e pelate le patate quindi schiacciatele. Aggiungete il latte e 35 g di burro fuso e il prezzemolo.

Aggiungete metà della mortadella e metà del prosciutto. Grattugiate metà della provola e tutto il parmigiano.

Conditele bene con sale e pepe.

Ungete una teglia con un po' di burro. Ricoprite la base della teglia con il pangrattato e versare metà del composto di patate. Coprite con la mozzarella e la provola rimanente e le salume. Create un altro strato con la restante miscela di patate e cospargete la superficie con pangrattato e rimanente il restante burro, il parmigiano extra e infornare per 30 minuti. Servitele caldo.

BISCOTTI ALL'ANICE

300 g di zucchero più 2 cucchiari

4 uova grandi

2 cucchiari di anice o Sambucca

2 cucchiari di anice macinato o anice stellato finemente macinato

1-2 gocce di essenza di anice (opzionale)

500 g di farina self raising

Sbattete lo zucchero e le uova nella ciotola di una planetaria fino ad ottenere un composto denso e chiaro. Aggiungete il liquore, la spezia e l'essenza e mescolatele. Aggiungete poco alla volta la farina. L'impasto deve essere morbido ma maneggevole,

Versate l'impasto su una spianatoia infarinata e impastare brevemente, formando una salsiccia lunga e spessa. Tagliatela a metà.

Formate due pani lunghi e sottili larghi circa 6-8 cm. Cospargetele con il cucchiario extra di zucchero.

Preparate una teglia con carta da forno. Sollevate le forme di pasta sulla carta.

Infornateli a 180 ° C per 25 minuti o finché non saranno dorati.

Lasciate raffreddare un po' e poi tagliateli in diagonale a fette di circa 2 cm.

Abbassate la temperatura del forno a 120 ° C. Disporrete i biscotti su una teglia foderata di carta da forno, con il lato tagliato verso l'alto. Lasciareteli asciugare leggermente per 5 minuti, quindi capovolgere e fare lo stesso sull'altro lato.

Conservateli in una scatola di biscotti.