

Patate e spinaci al forno

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



Le patate, in cucina sono la nostra salvezza quando non sappiamo proprio cosa mettere in tavola.

“Patate e spinaci al forno”

INGREDIENTI [MORE]

1 kg. di patate;
500 gr. di spinaci surgelati;
una mozzarella da 200 gr.;
100 gr. di speck;
formaggio grana grattugiato q.b.;
sale e pepe q.b.;
pane profumato;
olio evo q.b.

PROCEDIMENTO

Sbucciare e tagliare a fette le patate. Metterle in una pentola con acqua e sale. Fare cuocere per almeno un quindici minuti in modo tale che rimangano intere.

Nel frattempo cuocere gli spinaci in acqua bollente e dopo averli strizzati, soffriggerli in una padella con olio fino a quando non si asciuga tutta l'acqua, aggiungere lo speck tagliato a fettine, una spolverata di pepe e saltare per qualche minuto.

Prendere una teglia irrorare di olio e cospargere di pane profumato, fare un primo strato di patate, una spolverata di formaggio, unire gli spinaci e coprire con la mozzarella, il formaggio e una manciata di pane profumato. Fare l'ultimo strato con le patate rimaste, formaggio, pane profumato e un filo d'olio. Informare nel forno già caldo a 180° per circa mezz'ora, il tempo necessario per far sciogliere la mozzarella. Passare gli ultimi minuti al grill, affinché si formi la crosticina sulla superficie.

Buon Appetito

Caterina Rafele

[Seguimi anche su Facebook In cucina con Caterina](#)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/patate-e-spinaci-al-forno/90999>

