

# 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>

