

SPINACI AL GRATIN 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spinaci puliti
- 300 g di patate
- 100 g di formaggio parmigiano reggiano
- 50 g di prosciutto cotto
- 50 g di burro
- pangrattato
- sale

Lessare gli spinaci, scolarli, passarli al burro, salarli ed aggiungere agli stessi un poco di Parmigiano Reggiano grattugiato.

Fare cuocere le patate, passarle, salarle, condirle col rimanente burro e formaggio e versare in una pirofila imburata. Sopra al purè disporre il prosciutto a listelle e ricoprire il tutto con gli spinaci. Spolverizzare di pangrattato e mettere in forno per 10 minuti.