

# TORTA TRICOLORE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di patate
- 300 g di carote
- 450 g di spinaci surgelati
- 80 g di prosciutto crudo
- burro
- latte
- 50 g di formaggio parmigiano
- sale

Lessate separatamente le verdure, passatele, sempre separatamente, nel tritaverdure: otterrete così 3 purè che condirete con un po' di burro e un po' di latte.

In una tortiera imburrata versate il purè e cospargetelo con il prosciutto a pezzetti; stendetevi sopra il purè di carote e infine il passato di spinaci.

Spolverizzate di parmigiano, burro, e ponete in forno per circa 20 minuti.