

TORTINO ESTIVO AGLI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di spinaci surgelati,
- 120 g di parmigiano grattugiato,
- 80 g di fontina,
- 1 mozzarella,
- 4 patate,
- 1 uovo,
- q.b. burro,
- pan grattato,
- sale,
- pepe,
- latte.

Far bollire le patate, scolarle e preparare un purè usando il latte ed il formaggio grana per renderlo cremoso.

Imburrare una teglia e cospargerla col pan grattato.

Far saltare in padella in poco burro, gli spinaci e a cottura ultimata tagliarli (tritarli) grossolanamente.

Tagliare a dadini sia la fontina che la mozzarella.

Formare i seguenti strati nella teglia: uno strato di purè, uno di spinaci, uno di formaggi, uno di spinaci ed infine uno di purè.

Versare sopra il tutto l'uovo sbattuto ed un bello strato di formaggio grana.

Infornare a 220°C per max 35/40 min.

Servire sia tiepida che (estivo) fredda.