

Sformato di patate e spinaci



Rafano & Cannella

INGREDIENTI:

6-7 patate piuttosto grosse

3 uova

130 g di Parmigiano grattugiato

1 cucchiaio di latte

poco burro

noce moscata

500 g di spinaci (già puliti)

200 g di prosciutto cotto a dadini

200 g di Emmental

burro e pangrattato per lo stampo

PREPARAZIONE

Lavate accuratamente gli spinaci e cuoceteli in pochissima acqua (in questo modo tutte le loro proprietà nutritive non si disperderanno nell'acqua); quindi scolateli e teneteli da parte.

Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a pezzetti; quindi lessatele in acqua salata.

Quando saranno cotte scolatele, passatele subito al passaverdure e aggiungete una grossa noce di burro che a contatto con le patate calde si scioglierà.

Lasciatele intiepidire un po' e aggiungete le uova, il formaggio grattugiato, il latte, un po' di noce moscata e amalgamate il tutto.

In ultimo unite il prosciutto e l'Emmental tagliati a dadini, incorporandoli al composto.

Strizzate tra le mani gli spinaci e aggiungeteli alle patate a "fiocchetti", senza amalgamarli troppo.

Imburrate uno stampo per plum cake e cospargetelo di pangrattato; versate il composto ottenuto, livellatelo e distribuite in superficie qualche fiocchetto di burro e un po' di pangrattato.

Infornate a 200° per 30-35 minuti, fino a quando in superficie si sarà formata una leggera crosta dorata.

