

PARMIGIANA DI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- sale
- 120 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 60 g di burro
- 120 g di formaggio fontina
- 1200 g di spinaci

Pulite, sbollentate gli spinaci, scolateli, strizzateli e tritateli, non troppo finemente; passateli un momento in teglia con una noce di burro, salateli leggermente.

Ungete di burro un'altra teglia, disponetevi un terzo abbondante di spinaci, sopra mettete un po' di fontina tagliata a dadini, un velo di parmigiano; fate un altro strato di spinaci, coprite ancora con fontina e formaggio, sul terzo strato mettete solo parmigiano e qualche fiocchetto di burro.

Mandate in forno.