TORTA DI SPINACI E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di spinaci surgelati,
- 500 g di patate,
- 1 tazza da caffé di latte,
- 100 g di pancetta affumicata,
- 100 g di fontina affettata sottilmente,
- 50 g di grana grattugiato,
- 70 g di burro,
- sale.

Fate scongelare gli spinaci a temperatura ambiente e tritateli finemente.
Tagliate a dadini la pancetta, fatela rosolare in una padella con 50 g di burro, unitevi gli spinaci facendoli saltare per qualche minuto.
Lessate le patate con la buccia in acqua salata, sbucciarle ancora tiepide e tagliarle a fette.
Imburrate una teglia, versate sul fondo la tazza di latte, quindi mettete uno strato di patate, poi uno strato di spinaci ed uno di fontina; spolverizzate di grana grattugiato e continuate così a strati terminando con la fontina ed il grana.
Mettete in forno, precedentemente riscaldato, a 150° per circa 20 minuti.
Servite caldo.