

PATATE IN TEGLIA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di patate
- 750 g di spinaci
- 4 uova
- noce moscata
- 2 cipolle
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 6 cucchiai latte
- 100 g di pancetta affumicata affettata

Scottare gli spinaci, lessare le patate al dente.

Sbattere le uova con il sale, il pepe, la noce moscata e il latte.

tagliare a pezzetti la pancetta.

In una teglia unta di olio disporre uno strato di patate affettate, cospargere con la cipolla tritata, salare, pepare e fare uno strato di spinaci e di pancetta.

Alternare gli strati fino all'esaurimento degli ingredienti.

Versarvi le uova e infornare a 180' per 40'.