POLENTA IN TEGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette sottili di polenta avanzata,
- 100 g. di prosciutto cotto,
- una confezione di 300 g. di spinaci surgelati tritati,
- 100 g. di taleggio,
- 60 g. di grana grattugiato,
- burro,
- sale.

Fate leggermente scongelare gli spinaci a temperatura ambiente, poi metteteli in una padella con una noce di burro spumeggiante.
Salateli, fateli insaporire e asciugare per qualche minuto, poi unitevi 2 cucchiai di grana grattugiato.
Imburrate una teglia e adagiatevi sul fondo metà delle fette di polenta, tagliate in 2 parti e leggermente salate.
Copritele con il prosciutto cotto, gli spinaci e il taleggio tagliato a fettine.
Terminate con le restanti fette di polenta, anche queste divise a metà, e spolverizzate con il grana grattugiato rimasto.
Distribuite qua e là qualche fiocchetto di burro e mettete la teglia in forno caldo a 180° per circa 20 minuti, fino a quando la superficie della preparazione avrà assunto un bel colore dorato.
Servite caldo, nel recipiente stesso.