

DELIZIA DI PATATE E SPINACI

Ingredienti per 8 persone:

- 2000 g di patate
- 1000 g di spinaci
- 100 cl di latte
- 125 g di burro
- 160 g di formaggio grana grattugiato
- 4 uova
- 2 spicchi di aglio
- 1 manciata di uvetta sultanina
- poca farina
- cannella in polvere
- noce moscata
- 2 arance non trattate (scorza)
- olio d'oliva extra-vergine
- sale grosso
- sale fino

Sbucciate le patate e tagliatele a tocchetti.

Lessatele in acqua bollente con una manciata di sale grosso finché diventino tenere.

Nel frattempo lavate accuratamente gli spinaci e lessateli al dente in un dito d'acqua con un pizzico di sale.

Scolateli, strizzateli e ripassateli per due minuti a fuoco vivace in un tegame dove avrete fatto rosolare gli spicchi d'aglio nel burro.

Scolate le patate, rimettetetele nella pentola, conditele con tre cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine, aggiungete il latte bollente un poco per volta e rimestate energicamente con una frusta fino a ottenere una purea liscia ed omogenea.

Incorporate le uova e mescolate ancora fino a completo assorbimento.

Aggiungete altri tre cucchiaini d'olio e, se necessario, un po' di sale.

Prendete una teglia da forno, oliatela e infarinatela leggermente.

Versatevi metà del purè, spargetevi una bella manciata di uvetta, quindi gli spinaci sui quali farete cadere una generosa spolverata di formaggio e un po' di cannella in polvere.

Ricoprite con la seconda metà del purè sul quale grattugierete un poco di noce moscata e spargete il resto del formaggio.

Mettete in forno ben caldo (220°-240°) fino a cottura ultimata (35-45 minuti).

Servitelo in tavola con un'abbondante grattugiata di scorza d'arancia.