



## Torta di spinaci e patate



### Ingredienti

- 500 g di Patate
- 100 g di Pancetta affumicata
- 100 g di Fontina
- 70 g di Burro
- 50 g di Grana
- 1 tazza di Latte
- Sale grosso manciata
- 1 rotolo di BUITONI Pasta Sfoglia Rotonda

### Preparazione

1. In una pentola con abbondante acqua salata, fate bollire le patate con la buccia per 20 minuti circa, fino a quando non saranno morbide (per testare la cottura provate a infilzare la patata più grossa con una forchetta). Mentre le patate cuociono, fate scongelare gli spinaci a temperatura ambiente e, quando saranno morbidi, tritateli finemente con il mixer. Preriscaldate il forno a 150°. Tagliate a cubetti la pancetta. In una pentola antiaderente fate sciogliere 50 g di burro, quindi rosolate la pancetta a fuoco basso per 10 minuti circa. Infine aggiungetevi gli spinaci e, a fiamma un po' più vivace, fateli saltare per qualche minuto. Spelate le patate e tagliatele a fette. Con il rimanente burro, imburrate una pirofila, versate sul fondo la tazza di latte, quindi mettete uno strato di patate, poi uno di spinaci e infine uno di fontina; spolverizzate con il grana grattugiato e continuate così a strati, terminando con la fontina e il grana. Mettete in forno per circa 20 minuti. Servite caldo.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	24.98 g
Energia	449.2 kcal
grassi	32.28 g
Fibra	2.89 g
Proteine	14.36 g
Grassi saturi	16.49 g
Sodio	448.43 mg
zuccheri	448.43 mg

🕒 65

👤 6 6 persone