

Tortino di pancarré e spinaci



Ingredienti

- 12 fette pan carré
- 400 grammi spinaci surgelati
- 50 grammi grana grattugiato
- 50 grammi prosciutto cotto
- 150 grammi mozzarella
- 1 spicchio aglio
- pangrattato
- olio
- latte
- sale

Preparazione

- Versate gli spinaci congelati in padella e mettete sul fuoco, quando stanno per consumarsi dell'acqua, aggiungete un pò di sale, lo spicchio di aglio e un pò di olio, saltate per alcuni minuti sul fuoco.
- Prendete le fette di pancarré, togliete i bordi esterni, inzuppate velocemente nel latte.
- Adagiate metà fette di pancarré dentro una pirofila, spolverizzata alla base di un pò di grana grattugiato, un pizzico di sale e pangrattato, versate gli spinaci cotti, una spolverata di grana grattugiato, la mozzarella e il prosciutto tagliati a pezzettini, coprite con le altre fette di pancarré, sempre inzuppate appena nel latte, un pizzico di sale ancora, del grana grattugiato e del pangrattato aromatizzato che insaporisce tanto e forma anche la crosticina dorata.
- Passate la pirofila nel forno caldo già preriscaldato a 200° per circa 15 minuti il tempo che si formi la crosticina dorata e la mozzarella diventi filante.
- Sfornate il tortino di pancarré e spinaci, lasciate riposare un pò e poi servite le porzioni.