

Timballo di verdure

Ingredienti per 8 adulti

150g patate

200g ricotta

600g spinaci

25g pan grattato

25g parmesano

30g olio extravergine oliva

1 uovo

Procedimento

Lessare le patate poi tritarle.

Cuocere gli spinaci con la sola acqua che rimane loro attaccati dopo in lavaggio. Strizzarli e tritarli.

Unire le verdure alla ricotta, al parmesano, al pane grattato, all'uovo. Aggiustare di sale e impastare sino ad ottenere un impasto omogeneo.

Rivestire una teglia con carta da forno, stendere l'impasto creando una superficie piatta e liscia quindi spolverare con pan grattato e parmesano.

Cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti fino a che la superficie sarà ben dorata.