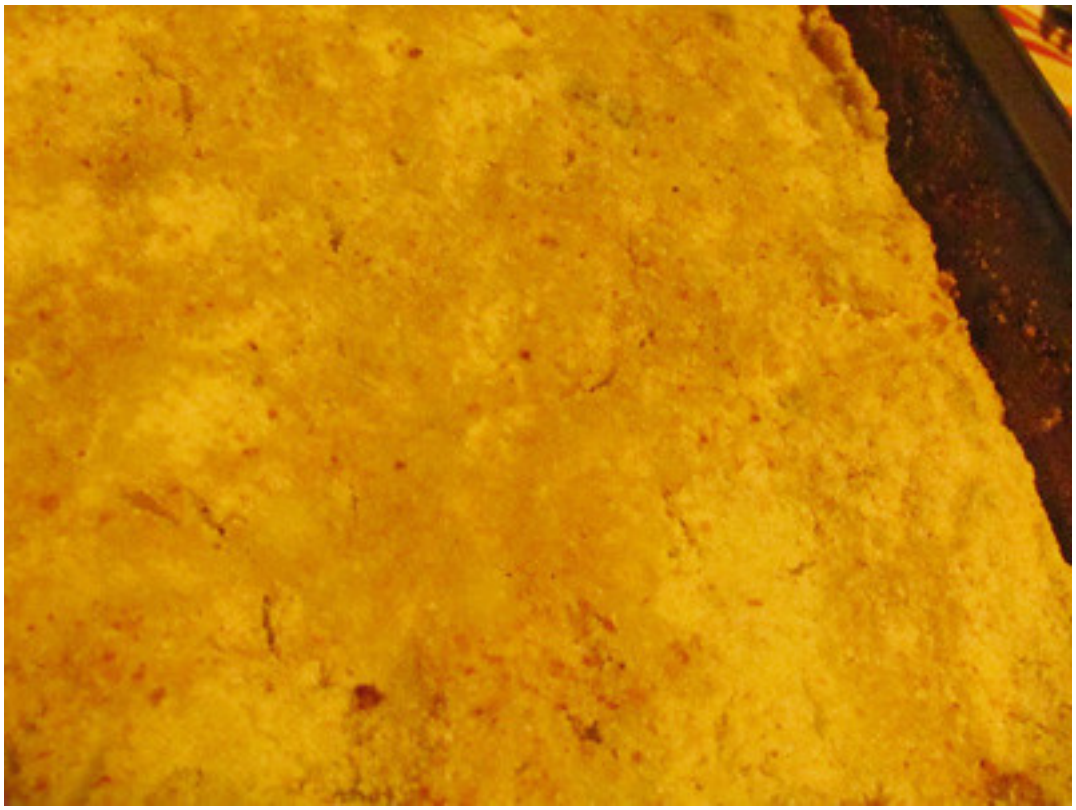

ingredienti
700 g di patate
150 g di scamorza affumicata
300 g di spinaci freschi
1/2 cipolla
olio d'oliva
sale
pangrattato

preparazione
mettiamo a bollire le patate con tutta la buccia in abbondante acqua salata. mentre le patate si lessano, affettiamo la cipolla e mettiamola in un tegamino con dell'olio d'oliva per un leggero soffritto e appena si sarà dorata aggiungeremo gli spinaci, un sorsino d'acqua e copriremo con un coperchio il nostro tegamino, abbassando la fiamma. appena saranno belli e appassiti prendiamo un frullatore ad immersione e frulliamo tutto fino ad ottenere una bella crema compatta.
appena le patate avranno superato la prova della forchetta (ovvero la forchetta entrerà morbidamente nella patata) potremo spegnere il fuoco e scolare le nostre patate. lasciamo raffreddare a temperatura ambiente fino a quando saremo in grado di pelarle senza ustionarci. fatto ciò prendiamo una ciotola e schiacciamo a mano le patate in modo che restino alcuni

pezzetti e alcune parti invece siano più cremose.
ungiamo con olio d'oliva una teglia, va bene anche rettangolare, e schiacciamoci sopra uno strato di patate schiacciate. poniamo poi sopra uno strato di fettine di scamorza affumicata che avremo già affettato precedentemente e sopra questo strato, uno di crema agli spinaci.
sovrapponiamo poi con un altro strato di patate schiacciate (io faccio dei piccoli "tappi" di patate schiacciate in mano e poi li deposito tipo puzzle sulla crema di spinaci) e appena sarà tutto coperto irroriamo con olio d'oliva e poi pangrattato.
inforniamo a fuoco medio-alto per circa 30 minuti o finché non si sarà creata una crosticina dorata laddove c'era il pangrattato.
sforniamo e lasciamo riposare un po' prima di servire.
il formaggio si sarà sciolto e la superficie del nostro sformato sarà bella croccante.
ecco un'alternativa ad un pasto completo di verdure, proteine e carboidrati.

buon appetito! :)