

TORTE SALATE

## Torta di patate in padella con spinaci e mozzarella

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Torta di patate in padella con spinaci e mozzarella, si tratta di una ricetta molto sfiziosa, **salvacena** e **svuotafri**go semplice e veloce da realizzare. Scopri le nostre migliori [ricette con le patate](#).

Un piatto unico a forma di torta, con un guscio di cremose patate che racchiude un cuore morbido e filante di spinaci e mozzarella, un tripudio di sapori che sposa la cucina vegetariana e il gusto goloso da portare in tavola in poco tempo ma con massimo risultato.

Una ricetta perfetta in qualsiasi periodo dell'anno, si cuoce senza forno e accompagnata da una fresca

insalata verde diventa la tua cena preferita.

Per te che adori le patate ecco altre ricette sfiziose che devi assolutamente provare:

[CHIPS DI PATATE AL FORNO](#)

[PATATE RIPIENE DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO IN PADELLA](#)

[TORTINO DI PATATE E CIPOLLA ALLA BIRRA](#)

[PATATE AL FORNO GRATINATE CON BESCIAPELLA E PROSCIUTTO](#)

## INGREDIENTI

PATATE 500 gr

UOVA 2

PANGRATTATO 2 cucchiaini da tavola

PARMIGIANO 70 gr

SPINACI 500 gr

MOZZARELLA 250 gr

CIPOLLA 30 gr

OLIO DI OLIVA

SALE

PEPE

## PREPARAZIONE

**1** Per la realizzazione della torta di patate in padella con spinaci e mozzarella, la prima cosa che dovrai fare è lessare le patate.

Immergi le patate in abbondante acqua salata, lascia cuocere fin quando non saranno diventate morbide fino all'interno.

Nel frattempo prepara il ripieno.

Prendi gli spinaci, elimina le foglie deteriorate e le parti più dure e legnose.

Lava sotto acqua abbondante, più volte, fino ad eliminare totalmente i residui di terra.

In una padella versa un filo di olio, aggiungi la cipolla finemente tritata e lascia soffriggere qualche minuto.

Aggiungi gli spinaci, che saranno molto voluminosi ma appassiranno velocemente e

diventeranno circa un quarto.

Aggiusta di sale e pepe e lascia evaporare l'acqua.





**2** Gli spinaci sono pronti, mettili in una ciotola e lasciali raffreddare.

Dopo, aggiungi 20 g di parmigiano e la mozzarella che avrai precedentemente tagliato a cubetti. Mescola.







**3** Quando le patate saranno pronte, lasciale intiepidire e schiaccia in un contenitore con uno schiacciapatate.

Aggiungi il restante parmigiano, le uova, sale, pepe e il pangrattato. Mescola: otterrai un composto piuttosto morbido e compatto.

Prendi una padella capiente, versa un filo di olio sul fondo. Con le mani prendi una piccola parte del composto di patate, schiaccialo e appoggialo sul fondo della padella e, pezzetto dopo pezzetto, realizza il primo strato di patate.

A questo punto inserisci tutto il condimento, creando lo strato centrale.







4 Infine, procedi come prima per creare l'ultimo strato di patate che andrà a chiudere la

torta di patate in padella con spinaci e mozzarella.

Copri con un coperchio e lascia cuocere per circa 15 minuti a fiamma bassa.

Passati i 15 minuti, controlla che il fondo sia ben dorato, prendi un piatto da portata e lascia scivolare la torta di patate sul piatto.

Copri con la padella e gira.

Fai cuocere anche l'altro lato, coprendo, per altri 10 minuti.

A cottura ultimata, fai intiepidire qualche minuto e gira nuovamente la torta su un piatto di portata.

Servi la torta di patate in padella spinaci e mozzarella ancora calda e filante. Sarà buonissima anche fredda.







# CONSERVAZIONE

Puoi conservare la torta di patate in padella con spinaci e mozzarella in frigorifero, chiusa ermeticamente, fino a 48 ore.