



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Spinaci con Patata

Patatesli Ispanak



2 patate medie
1 kg. spinaci
1,5 bicchierini di latte
1,5 bicchierini formaggio grattugiato
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di peperoncino a rosso

Gli spinaci si lavano bene e si filtrano poi si tagliano. E si mettono in una pentola senza aggiungere l'acqua ed olio vegetale. Poi si lascia a cucinare per mezz'ora con il vapore se stesso.
Poi spinaci si mette nel forno mezzo grande e si pizzicano sale e peperone e sopra si mette latte.
Sopra si grattugia patata grattugiata e si pizzica mezzo cucchiaino di sale
Sopra di tutto si mette il formaggio grattugiato e sopra si pizzica peperoncino a rosso . Si cucina nel forno finchè si arrossisce il formaggio in forno a 175 gradi .
Si tagliano in quadrati e si servono in caldo.

Nota: Se volendo di usare formaggio salato allora si mette la metà di quella sale indicata.