

TORTINO DI PAN CARRE' E FORMAGGIO

Ingredienti:

Fette di pan carré (anche rafferma)

3 Uova

2 Bicchieri di latte (anche del tipo vegetale)

300 g di formaggio avanzato

50 gr di parmigiano grattugiato

100 gr di spinaci

Sale

Procedimento:

Lessare gli spinaci, farli raffreddare e tritarli grossolanamente; tagliare a quadretti il formaggio.

In una ciotola sbattere le uova con un pizzico di sale.

Scaldare il latte e versarlo in un piatto fondo; passare velocemente le fette del pane nel latte.

Foderare una teglia con carta forno e stendere uno strato del pane bagnato; spennellare quindi lo strato con le uova, aggiungere i quadretti di formaggio, il parmigiano e gli spinaci. Riiniziare con uno strato di pane, le uova, il formaggio e il parmigiano; continuare fino a raggiungere il bordo della pirofila.

Informare per 15 minuti a 200° e servire.