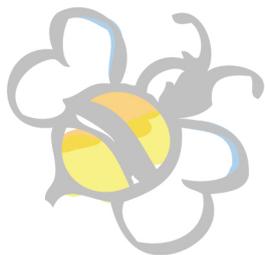
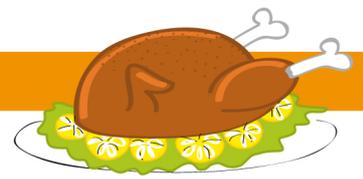




Tortino di tritato - [Visualizza sul sito di Rosa](#)



eCucinando.it



Tortino di tritato di manzo con spinaci, prosciutto e mozzarella.



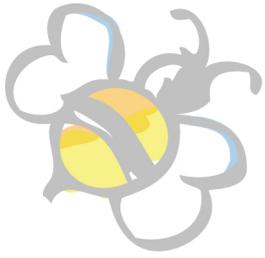
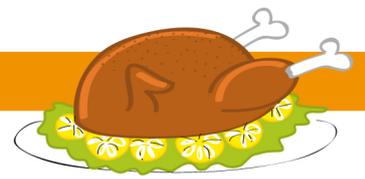
si mette in uno stampo da plumcake foderato di carta forno ,dovete impastare il tritato come per le polpette : uova ,formaggio grattugiato,sale ,pepe,pangrattato e prezzemolo...e mettere una parte nel fondo dello stampo.

poi fare amalgamare gli spinaci già cotti e scolati col burro,e metterli sopra il primo strato di tritato ,e coprire nuovamente col tritato e ora aggiungere una fettona di prosciutto e mozzarella e ricoprire col prosciutto ,infine coprire col tritato rimasto e cospargere con pangrattato e mettere qualche fiocchetto di burrodimenticavo negli spinaci io aggiungo un pizzico di noce moscata...

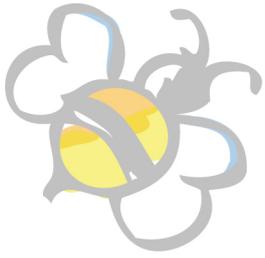
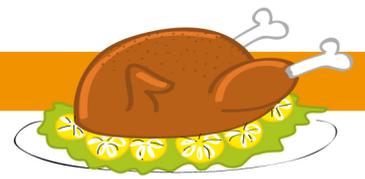
cuocere in forno caldo a 200gradi x 1 ora ,ma dopo 30 min. uscire dal forno e fare scolare ,con l'aiuto di un piatto l'acquetta che si forma nel fondo e toglierla ,e riponi di nuovo in fornodopo 1 oretta esci e fai raffreddareappena si fredda taglia a fette e l'effetto finale è questo:



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it