Torta di patate con scamorza e prosciutto

- Ingredienti (3-4 persone)
- 3 patate medie gia’ bollite
- 125 gr. di scamorza affumicata
- Un po di bieta da costa
- 75 gr di spinaci freschi
- 50 gr. di prosciutto cotto
- 1 tuorlo d’uovo
- 35 gr. di grana grattugiato
- 1 noce di burro piu’ q.b.per lo stampo
- Pane grattugiato q.b. per lo stampo
- noce moscata
- olio d’oliva
- 3 foglie di alloro
- sale e pepe q.b.

Separiamo le foglie di bieta dalle coste. Lessiamo queste ultime in acqua bollente, un goccio di olio e 2 foglie di alloro. Dopo 6 minuti aggiungiamo le foglie. Scoliamo le verdure e ripassiamole in padella con una noce di burro, una foglia di alloro e gli spinaci ben lavati e tagliati a pezzetti. cuociamo e solo alla fine, saliamo. Peliamo le patate gia’ bollite e riduciamole in purea con uno schiaccia patate. Aggiungiamo il grana, il tuorlo, pochissimo pepe, sale e un pizzico di noce moscata. Mescoliamo. Su un tagliere, riduciamo il prosciutto cotto a pezzettini, mentre la scamorza, eliminata la scorza affumicata, tagliamola a fettine sottili. Riempiamo una sac a poche con la purea di patate, spremiamone una parte sulla base dello stampo, prima imburrato e poi ripassato con il pane grattugiato. Sistemiamo le fettine di scamorza sul pure’ , distribuiamo sopra le verdure ormai raffreddate, quindi copriamo con il prosciutto e finiamo con altre patate. Aiutandoci con il sac a poche con la bocchette

spizzata, abbelliamo il gateau faacendo un ultimo strato con i ciuffi di patate. Inforniamo a 180 gradi per 35-40 minuti. Sforniamo la torta di patate e facciamola raffreddare. Tagliamola a fette e gustiamola con un contorno di verdurine fresche di stagione.