



Sformato di patate, salsiccia, funghi e Grana Padano Dop

con spinacini teneri, besciamella e timo

Specialità regionale

Preparation time : 45 min.



Funghi

Pretagliati



Spinacino baby



Besciamella



Timo essiccato



Salsiccia di
maiale



Olio d'oliva



Pepe



Patate



Grana Padano

Dop



Pangrattato



Noce moscata



Acqua di
cottura



Sale



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/it-IT/recipes/sformato-di-patate-salsiccia-funghi-e-grana-padano-dop-196>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Padella, Pentola, Ciotola, Pirofila

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Funghi Pretagliati (g)	250	500	750
Patate (pezzo(i))	2	4	6
Spinacino baby (g)	100	200	300
Grana Padano Dop (pacchetto)	1	2	3
Besciamella (pacchetto)	1	2	3
Pangrattato (pacchetto)	½	1	1½
Timo essiccato (pacchetto)	1	2	3
Noce moscata (pacchetto)	½	1	1½
Salsiccia di maiale (pacchetto)	1	2	3
Acqua di cottura (ml)	to taste	to taste	to taste
Olio d'oliva (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

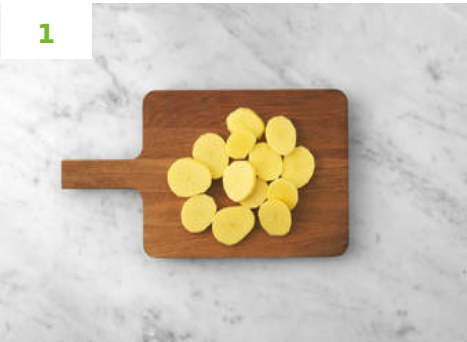
Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	695 Kcal
Energia (kJ)	2909 kJ
Grassi	33.7 g
di cui Acidi Grassi Saturi	18.3 g
Carboidrati	54.6 g
di cui Zuccheri	5.5 g
Fibre	7.4 g
Proteine	41.6 g
Sodio	1499.72 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Sedano, Soia, Semi di sesamo, Pesce, Latte, Crostacei, Uova, Senape, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.



Iniziamo dalle patate

IMPORTANTE: le quantità per preparare la ricetta in base al numero di porzioni sono riportate nella tabella ingredienti!
Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per fare prima.
Pelate le **patate**, affettatele a rondelle di circa 1 cm e lessatele per 10 minuti, poi scolatele con un mestolo forato.
Preriscaldate il forno a 200 °C.



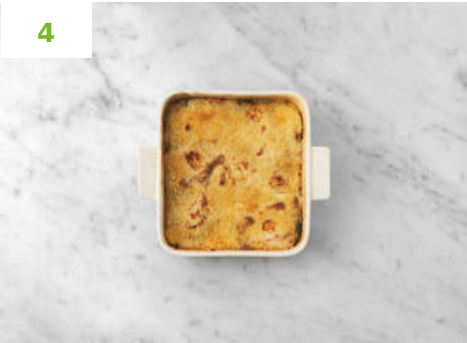
A fiamma vivace

Nel frattempo, portate una padella su fuoco medio con un filo d'**olio** e cuocete i **funghi** per 6 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché saranno dorati.
Quindi unite gli **spinaci** (ricordate di lavarli bene) e cuocete per altri 2-3 minuti, fino a farli appassire.
Alla fine salate e pepate.



Mescola e rimescola

Intanto che cuocete le verdure, preparate 2 ciotole: nella prima raccogliete la **besciamella**, un pizzico di **noce moscata**, il **timo** e metà del **Grana Padano**.
Nella seconda, disponete il **pangrattato** con il resto del **Grana Padano**, un pizzico di **sale** e **pepe**.



Tutto in forno!

Ungete una pirofila dai bordi alti (20x15 cm) con un filo d'**olio**. Formate un primo strato con le **patate**, poi adagiate sopra **spinaci** e **funghi**. Irrorateli con la **besciamella**, poi spolverizzate col **mix di Grana e pangrattato**.
Cuocete in forno caldo per 15-20 minuti, finché si sarà formata una crosticina dorata e croccante in superficie.
Ricetta personalizzata: eliminate la pelle e riducete la salsiccia a tocchetti. Unitela nello sfornato, alternandola agli altri ingredienti, e cuocete in forno per il tempo indicato, finché non è più rosa al centro.



Senti che profumino!

IL CONSIGLIO DELLO CHEF: una volta sfornato attendente 5-10 minuti prima di servire, in questo modo sarà più facile tagliare le porzioni e disporre nei paitti.
Disponete il **sfornato** di verdure nei piatti e condite a piacere con una macinata di **pepe**.

Enjoy your meal!