

Πατάτες γεμιστές με σπανάκι και τυριά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



- **προετοιμασία:** 40 λεπτά
- **Ψήσιμο:** 1 ώρα και 15 λεπτά
- **Μερίδες:** 6
- **Δυσκολία:** μέτριο
-

Υλικά

- πατάτες: 6 μεγάλες, με τη φλούδα τους
- σπανάκι: 300 γρ. πλυμένο και καθαρισμένο
- φρέσκα κρεμμυδάκια: 3 ψιλοκομμένα
- χαλούμι ή κατσικίσιο τυρί: 150 γρ. τριμμένο στον τρίφτη
- κεφαλογραβιέρα: 200 γρ. τριμμένη στον τρίφτη
- βούτυρο: 80 γρ.
- άνηθος: 2 κουταλιές σούπας, ψιλοκομμένος

Εκτέλεση

1. Πλένετε πολύ καλά τις πατάτες και τις στεγνώνετε σε απορροφητικό χαρτί. Χαράζετε στην κάθε πατάτα ένα καπάκι σε σχήμα έλλειψης και αλείφετε τη φλούδα εξωτερικά με λίγο βούτυρο. Τυλίγετε κάθε πατάτα με αλουμινόχαρτο και τις ψήνετε για 1 ώρα στους 180° C - 200° C, μέχρι να μαλακώσουν.
2. Τις βγάζετε από το φούρνο και, μόλις κρυώσουν λίγο, αφαιρείτε το καπάκι και αδειάζετε αρκετή από τη σάρκα τους. Στο μεταξύ ζεματίζετε το σπανάκι και το χοντροκόβετε. Ζεσταίνετε το υπόλοιπο βούτυρο και σοτάρете το σπανάκι μέχρι να εξατμισθούν τα υγρά του. Προσθέτετε τα φρέσκα κρεμμυδάκια και τον άνηθο και συνεχίζετε το σοτάρισμα για 2'-3' ακόμη.
3. Σε ένα μπολ αναμειγνύετε το σπανάκι με το χαλούμι και τη μισή κεφαλογραβιέρα, αλατοπιπερώνετε και γεμίζετε με το μείγμα τις πατάτες. Από πάνω σκορπίζετε την υπόλοιπη κεφαλογραβιέρα. Βάζετε πάνω στην κάθε πατάτα ένα κομματάκι βούτυρο και ψήνετε στο φούρνο μέχρι να λιώσει το τυρί.

Πηγή: icookgreek.com