



SFORMATO DI SPINACI

Ingredienti

1,5 kg di spinaci
1 scalogno
olio extravergine di oliva
0,200 lt di latte
20 gr di farina
20 gr di olio extravergine di oliva
2 uova
pangrattato
sale e pepe
noce moscata

Procedimento

Riscaldiamo l'olio in una casseruola, aggiungiamo la farina, facciamo cuocere il roux per due minuti e versiamo il latte bollente, mescoliamo per non creare grumi e cuociamo la salsa per 20 minuti. Aggiustiamo con sale, pepe e noce moscata. Facciamo raffreddare.

Mondiamo gli spinaci, laviamoli e cuociamoli in una padella calda, al termine

strizziamoli.

Tritiamo uno scalogno e facciamolo stufare con un cucchiaino di olio in una casseruola per 5 minuti, aggiungiamo gli spinaci e cuociamo per 5 minuti, saliamo e tritiamoli finemente appena si saranno intiepiditi.

Aggiungiamo gli spinaci alla salsa, uniamo le uova e distribuiamo il composto in stampini monoporzione unti e spolverizzati di pangrattato, cuociamo in forno a 180° per 15 minuti circa.