

---

# TERRINA DI SPAGHETTI E SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 uovo battuto,
- 1 spicchio di cipolla a fettine,
- 100 g di panna,
- 70 g di latte,
- 1 pizzico di sale,
- pepe nero da macinare,
- 150 g di formaggio fontina a listarelle,
- 200 g di spinaci cotti al vapore,
- 500 g di pasta tipo spaghetti,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato.

Riscaldare il forno a 180 gradi.

Unire l'uovo, la cipolla, la panna, il latte, il sale, il pepe e il parmigiano.

Aggiungere le listarelle di fontina e mescolare bene.

Intanto cuocere gli spaghetti al dente.

Unire la pasta agli spinaci e al condimento: mettere in una pirofila da forno.

Spargere il restante parmigiano, cuocere per 15 minuti coperto e per 15 minuti scoperto.