

FLAN DI SPINACI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di spinaci,
- 80 g di burro,
- 2 uova,
- 2 tuorli d'uovo,
- 400 g di besciamella pronta,
- pangrattato,
- sale,
- 4 cucchiaini di formaggio emmenthal grattugiato.

Insaporire nel burro gli spinaci tritati.

Unire alla besciamella l'Emmenthal e le 2 uova intere.

Salare, sbattere con una forchetta e aggiungere gli spinaci e i tuorli.

Salare di nuovo.

Imburrare e cospargere di pangrattato uno stampo da budino, disporvi il composto e passare in forno caldo a 180' per 20'.

Servire decorato con scaglie di Emmenthal.