

FLAN DI SPINACI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di spinaci,
- 80 g di burro,
- 50 cl di latte intero,
- 40 g di farina,
- 3 uova,
- 2 cucchiai di brodo,
- sale,
- pepe.

Mondate gli spinaci e cuoceteli a vapore.

Quando sono raffreddati strizzateli bene e passateli al setaccio, poi metteteli in una casseruola con una noce di burro e fateli asciugare rimescolandoli spesso perché tendono ad attaccarsi con facilità.

In un'altra casseruola preparate una besciamella con 60 g di burro, 30 g di farina ed il latte; amalgamate gli spinaci alla besciamella, condite con sale e pepe e aggiungete il brodo e i tuorli.

Mescolate bene tutti gli ingredienti in modo da avere un composto omogeneo; infine montate a neve ben ferma le chiare ed unitele delicatamente al composto.

Imburrate e infarinate uno stampo ad anello, battetelo per eliminare la farina in eccesso e riempitelo con il composto.

Livellate e cuocete a bagnomaria in forno a 200°C per circa 1 ora.

Servite il flan caldo, sformato su un piatto da portata.