

PASTICCIO DI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di spinaci surgelati
- 1 pugno mollica di pane raffermo
- 100 g di formaggio emmenthal grattugiato
- 2 uova
- panna
- burro
- olio d'oliva
- sale

Scongelate gli spinaci in acqua bollente, strizzateli e insaporiteli in una casseruola per 5 minuti con 20 g. di burro e un cucchiaio d'olio.

Poneteli in una terrina, unite il formaggio, il pane sbriciolato e 2 cucchiai di panna.

Mescolate, unite 1 uovo e 1 tuorlo.

Salate e amalgamate.

Versate il composto in uno stampo imburrato, coprite e cuocete per 45' a bagnomaria.