

## SFORMATO DI SPINACI 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di spinaci
- 60 g di burro
- 100 g di prosciutto cotto
- 3 filetti d'acciughe
- 6 uova
- 1 bicchiere latte
- farina
- noce moscata
- sale
- pepe
- formaggio parmigiano grattugiato

Mondare gli spinaci, lessarli senza aggiungere acqua.

Strizzarli e insaporirli in un tegame con metà del burro, quindi passarli al setaccio.

Preparare un besciamella con 20 g di burro, 25 g di farina, latte, sale, pepe, noce moscata.

Unire la besciamella agli spinaci e mescolare bene, aggiungere il prosciutto cotto tritato, i tuorli d'uovo e gli albumi montati a neve.

Versare il tutto in uno stampo imburrato e infarinato ed infornare a 200° per circa 40', a bagnomaria.

Farlo riposare e servire con parmigiano grattugiato.