

SFORMATO DI SPINACI 4

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di spinaci
- 4 uova
- 50 g di burro
- 50 g di formaggio parmigiano
- 1 spicchio aglio
- poco latte
- pangrattato
- 1 presa sale
- burro

Lavare e tritare gli spinaci e farli insaporire in 50 g di burro con l'aglio schiacciato.

Farli raffreddare, unirvi le uova sbattute, poco latte, il parmigiano e una presa di sale e mescolare bene gli ingredienti.

Versare il composto in uno stampo imburrato e sparso di pangrattato.

Cuocere in forno caldo a 180 gradi per circa 30 minuti.

Aspettare 5 minuti prima di sformare.