

SFORMATO DI SPINACI 5

Ingredienti per 8 persone:

- 1000 g di spinaci
- 50 g di burro
- 60 g di farina
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 50 cl latte
- 4 uova
- noce moscata
- sale
- pepe

Per lo stampo

- 1 noce burro morbido
- 1 cucchiaio pangrattato

Mondate gli spinaci, lavateli più volte sotto l'acqua corrente e lessateli, mettendoli in una casseruola con la sola acqua rimasta loro aderente dopo il lavaggio.

Dopo sette-otto minuti, togliete la casseruola dal fuoco, tirate su gli spinaci con una schiumarola e lasciateli intiepidire. Fate fondere il burro in una casseruolina a fuoco dolce, unitevi la farina.

Continuate a mescolare e, dopo pochi secondi, quando il composto comincia a schiumare, togliete la casseruola dal fuoco e versatevi il latte caldo mescolando energicamente.

Salate, fate riprendere l'ebollizione e proseguite la cottura della besciamella, a fuoco dolce, per una decina di minuti. Strizzate fortemente gli spinaci fra le mani, tritateli (non con il mixer) e mescolateli con la besciamella.

Aggiungetevi le uova intere, il formaggio, una grattatina di noce moscata e il pepe.

Amalgamate bene gli ingredienti e regolate il sale.

Imburrate uno stampo con il foro centrale (capacità 2 l) e rivestitelo con il pangrattato.

Versatevi il composto di spinaci, livellate la superficie e copritela con un velo sottile di pangrattato.

Cuocete lo sformato, a bagno maria, nel forno a 180° per un'ora scarsa.

Lasciatelo un po' intiepidire prima di sformarlo in un piatto da portata rotondo.

Versatevi al centro la fonduta caldissima e servite.