

SFORMATO DI SPINACI 6

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di spinaci
- 60 g di formaggio fontina
- 50 g di salame
- 3 uova
- pangrattato
- besciamella
- 1 noce burro
- sale
- pepe

Mondate e lavate gli spinaci, lessateli con la sola acqua rimasta sulle foglie.

Scolateli, strizzateli, tritateli e insaporiteli in un tegame con una noce di burro.

Preparate la besciamella e poi aggiungetevi gli spinaci insaporiti, il salame e la fontina a pezzettini.

Regolate sale e pepe.

Incorporate al composto un tuorlo alla volta e poi gli albumi montati a neve soda.

Imburrate uno stampo con il buco in mezzo, spolverizzatelo leggermente di pangrattato, versatevi il composto e cuocete a bagnomaria in forno preriscaldato a 180°C 45-50 minuti.

Ritirate lo stampo, fate riposare alcuni minuti, sfornate sul piatto da portata e servite.

Al centro potete mettere funghi trifolati oppure piccole polpette di carne.