

# SOUFFLÈ DI SPINACI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 tazza besciamella densa
- 2 tuorli d'uovo sbattuti
- 1 tazza spinaci cotti tritati
- noce moscata
- pepe
- sale
- 1/2 tazza formaggio grattugiato
- 2 albumi d'uovo sbattuti a neve

Mescolate 1 tazza di besciamella densa con 2 tuorli sbattuti e 1 tazza di spinaci cotti e tritati; aromatizzate con noce moscata, pepe e sale.

Incorporate alla massa 1/2 tazza di formaggio grattugiato e 2 albumi sbattuti a neve.

Versate il tutto nella pentola completamente e lasciate cuocere al vapore per 35-45 minuti.

Il soufflè è cotto quando, introducendo un coltello nel mezzo, si ritira la lama asciutta.