

# SPINACI AL GRATIN 1

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di spinaci surgelati
- 25 g di burro
- 25 g di farina
- 250 g di latte
- sale
- noce moscata
- 50 g di burro
- 85 g di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Preparare una salsa besciamella con 25 g di burro, 25 g di farina, 250 g di latte, sale e noce moscata.

Rinvenire gli spinaci lessandoli in acqua salata, scolarli e strizzarli.

Mettete il burro e poco olio in una pirofila e farlo spumeggiare sul fuoco, aggiungete gli spinaci, salarli, peparli e farli bene insaporire.

Mescolare alla besciamella il formaggio grattugiato e versarlo sugli spinaci.

Mettete in forno caldo a gratinare e servire.