
SPINACI PROSCIUTTO E RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di spinaci
- 150 g di prosciutto cotto
- 250 g di ricotta
- 3 uova
- 4 cucchiaini formaggio parmigiano
- pangrattato
- sale

Lavate e lessate gli spinaci con poco sale, scolateli e strizzateli.

In una terrina fate un impasto con gli spinaci tritati finemente, i tuorli d'uovo, il prosciutto sminuzzato, la ricotta e il parmigiano.

Montate gli albumi a neve e uniteli al composto.

Aggiustate di sale.

Ungete una pirofila con poco olio d'oliva extra-vergine.

Cospargetela di pangrattato e versateci gli spinaci.

Coprite con poco pangrattato finissimo e livellate con una forchetta.

Condite con un filo d'olio e mettete in forno a 190 gradi per 30/35 minuti.