

UOVA SODE PRIMAVERA

Ingredienti per 4:

- 5 uova,
- 500 g di spinaci,
- 2 cucchiai di farina,
- 30 g di burro,
- 1/4 l di latte,
- 4 cucchiai di fontina grattugiata,
- sale,
- pepe.

Rassodare 4 uova, sgusciarle e dividerle a metà.

Lessare gli spinaci, scolarli, strizzarli bene e tritarli.

Sciogliere il burro, unire la farina e il latte, mescolando continuamente.

Salare, pepare e a fine cottura aggiungere il formaggio e 1 uovo intero.

Mescolare bene e unire la besciamella agli spinaci.

Ungere una pirofila, disporvi le mezze uova e ricoprire con le verdure; passare in forno a gratinare.