

## 390. SFORMATO DI SPINACI

Lessate gli spinaci in pochissima acqua o soltanto con quella che sgronda dai medesimi quando li levate dall'acqua fresca dov'erano in molle. Passateli dallo staccio e, regolandovi sulla quantità, condizionateli con sale, pepe, cannella in polvere, alcune cucchiainate di balsamella n. 137, burro, uova, parmigiano, un pugnello di uva secca o zibibbo ai quali siansi tolti i semi, oppure uva passolina. Mescolate per bene e versate il composto in una forma liscia, bucata nel mezzo, cuocendolo a bagnomaria. Sformatelo quand'è tuttora caldo e mandatelo in tavola riempito di un umido delicato di rigaglie di pollo oppure di animelle, o di vitella di latte, o anche di tutte queste cose insieme, frammiste a pezzetti di funghi secchi