

# SCARPAZZA

Ingredienti per 6 - 8 persone:

- 1 kg di spinaci freschi,
- 50 g di burro,
- 30 g di farina bianca,
- 50 g di mollica di pane raffermo,
- mezzo litro di latte,
- una manciata di pinoli,
- qualche mandorla spellata,
- un pizzico di cannella,
- una manciata di uvetta passita,
- 50 g di biscotti secchi,
- 2 uova intere,
- 2 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato,
- sale fino e grosso,
- burro e pangrattato per la tortiera.

Mettete ad ammolare l'uvetta in acqua tiepida e il pane nel latte.

Nel frattempo riducete in polvere i biscotti, pestandoli con il batticarne dopo averli disposti tra due pezzi di carta da cucina, e triate finemente le mandorle.

Imburrate una teglia di cm 24 di diametro, passatela con il pangrattato e scuotetela per eliminarne l'eccedenza.

Accendete il forno portandolo a 220 gradi.

Nel frattempo mondate gli spinaci, lavateli più volte e con molta cura e poi lessateli con una manciata di sale grosso e con la sola acqua che rimane aderente dall'ultimo lavaggio.

Infine scolateli, strizzateli con forza e tritateli.

Teneteli da parte.

In una casseruola fate ora imbiondire il burro con la farina passata da un colino.

Aggiungetevi il composto di latte e pane, passandolo da un passaverdure con il disco a fori più piccoli.

Sempre rimescolando, portate a bollore e cuocete a fuoco moderato per 5 minuti.

Fuori dal fuoco, aggiungete gli spinaci, il formaggio grattugiato, le mandorle, la cannella, l'uvetta scolata e asciugata e le uova intere.

Rimescolate energicamente e regolate di sale.

Versate il composto nella tortiera, spolverizzate leggermente la superficie con del pangrattato, distribuitevi i pinoli e qualche fiocchetto di burro.

Infornate e cuocete per 45 minuti.

Sfornate e servite la Scarpazza fredda, a fette, anche come antipasto, accompagnata da vino bianco morbido e aromatico.