

SFORMATO DI SPINACI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di burro
- aglio
- 600 g di spinaci
- 4 uova
- latte
- 50 g di formaggio grana grattugiato
- pangrattato
- sale

Lessare gli spinaci.

Insaporirli in burro e aglio tritato.

Farli raffreddare, unire le uova sbattute con poco latte, il grana e mescolare.

Sistemare il composto in uno stampo da budino imburato e cosperso di pangrattato.

Cuocere in forno caldo a 180° per circa 30'.

Far riposare per 5', quindi sformare.