NIDI DI SPINACI ALL'OCCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1,5 kg di spinaci,
- sale,
- 70 g di burro,
- 2 uova,
- 50 g di mollica di pane,
- un bicchiere di latte,
- 50 g di pangrattato,
- 100 g di Emmenthal,
- quattro fette di mozzarella spesse un centimetro,
- quattro tuorli.

Mondate, lavate e lessate gli spinaci con la sola acqua rimasta loro aderente dal lavaggio e con una manciata di sale.
Scolateli, lasciateli intiepidire, strizzateli bene e tritateli grossolanamente.
Fateli saltare in padella con 25 g di burro, quindi incorporatevi le 2 uova, la mollica di pane fatta prima rinvenire nel latte tiepido e ben strizzata, il pangrattato e l'Emmenthal grattugiato.
Rimestate accuratamente il tutto, poi ricavate dal composto quattro palline.
Imburrate un piatto che possa andare in forno e sistematevi sopra le palline di spinaci, appiattendole un po' al centro in modo da formare dei nidi.
Ponete su ognuno di questi una fetta di mozzarella e il restante burro a dadini (50 g), quindi infornate a 230 gradi, finché la mozzarella si sarà fusa.
A questo punto estraete il piatto dal forno e al centro di ogni nido mettete un tuorlo.
Insaporite con una presina di sale ed infornate per altri 2 minuti.
Servite subito questi squisiti Nidi di spinaci all'occhio.