BIGNÈ A SORPRESA

Ingredienti per 4 persone:

- 16 bignè già pronti,
- una confezione di spinaci surgelati di 300 g.,
- 4 cucchiai di grana grattugiato,
- burro,
- 4 fette di prosciutto cotto,
- 150 g. di besciamella già pronta,
- sale.

Lessate gli spinaci surgelati in poca acqua leggermente salata, scolateli e strizzateli.
Passateli al setaccio o tagliuzzateli finemente.
fate fondere 30 g. di burro in una casseruola, aggiungete gli spinaci, il grana grattugiato e 2 cucchiaiate di besciamella e un pizzico di sale.
Mescolate e fate insaporire il tutto per 5 minuti, a fiamma bassa.
Con la punta di un coltello togliete a ciascun bignè la calotta superiore, tenendola da parte.
Poi riempite i bigné col composto di spinaci e chiudeteli con la calotta (nel caso la pasta si frantumasse, lasciateli scoperti).
Disponete i bignè su un piatto da portata resistente al calore, e appoggiate su ciascuno un quarto di fetta di prosciutto cotto.
Con la besciamella rimasta, prima diluita con un cucchiaio di latte e una noce di burro, coprite i bignè e metteteli per 5 minuti in forno caldo a 180°.