SFORMATO BICOLORE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di spinaci
- 350 g di carote novelle
- 60 g di burro
- 50 g di farina
- 40 g di formaggio emmenthal
- 40 g di formaggio grattugiato
- 50 cl latte
- 4 uova
- 1 cucchiaino fecola
- timo
- noce moscata
- sale
- pepe

Mondate gli spinaci, lavateli, lessateli al dente con la poca acqua rimasta sulle foglie.

Scolateli, strizzateli, tritateli.

Preparate la besciamella, sciogliete in una casseruolina metà burro, mescolatevi metà farina e poi diluite con metà latte. Fate bollire alcuni minuti sempre mescolando per evitare la formazione di grumi, quindi ritirate dal fuoco, salate, pepate e profumate con il timo.

Unite, mescolando, uno alla volta i due tuorli, poi il passato di spinaci, un cucchiaino di fecola e l'Emmenthal grattugiato. Fate raffreddare il composto e incorporatevi un albume montato a neve ben ferma.

Mondate le carote, lessatele in acqua salata, passatele al mulinetto facendo cadere il passato in una casseruola, aggiungetevi il rimanente burro, la farina e il latte avanzati.

Mescolate, ponete sul fuoco e fate addensare.

Ritirate, unite il formaggio grattugiato, sale, pepe e un poco di noce moscata.

Lasciate intiepidire, amalgamate i due tuorli e poi gli albumi montati a neve ben ferma.

Imburrate uno stampo alto, distribuitevi tre cucchiari del composto di spinaci, sovrapponetevi il composto di carote e terminate con i restanti spinaci tiepidi.

Mettete in forno preriscaldato a 180°C e cuocete a bagnomaria per un'ora.

Ritirate, fate riposare per alcuni minuti e sformate sul piatto da portata.

Servite anche come inizio pranzo.