SOUFFLÈ DI SPINACI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di spinaci surgelati
- 80 g di burro
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 3 uova
- 8 filetti d'acciughe
- pangrattato
- sale

Fate scongelare gli spinaci tirandoli fuori dal congelatore almeno mezz'ora prima dell'uso.

Successivamente, cuoceteli in una pentola senz'acqua, coperta, e a cottura ultimata lasciateli scolare per 10 minuti e passateli al setaccio.

Versate la purea ottenuta in un'altra pentola, aggiungete 50 g di burro pi" una presa di sale e lasciate insaporire fino a quando l'acqua formatasi durante la cottura si sar" asciugata.

Versate il tutto in un recipiente capiente nel quale unirete il parmigiano grattugiato, i tuorli e amalgamate ben bene.

A parte, montate a neve densissima i bianchi e aggiungeteli al composto con molta delicatezza usando una spatola di gomma con movimenti dall'alto al basso per non smontarli.

Nel frattempo, imburrate e spolverizzate con del pangrattato uno stampo da soufflé da 1 litro e formate sul fondo un primo strato di composto di spinaci.

Distribuite tra uno strato e l'altro i filetti di acciuga tagliati a pezzetti e continuate cos" fino all'esaurimento degli ingredienti. Fate cuocere infine, in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 25 minuti.

Servite subito caldo.