

BUDINI AGLI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 l di latte,
- 1 uovo,
- 2 tuorli,
- 80 g di emmenthal grattugiato,
- 250 g di spinaci surgelati,
- sale,
- poco burro.

Lessare gli spinaci.

Lavorare l'uovo intero con i tuorli, unire il formaggio, quindi versare, mescolando, il latte caldo.

Unire gli spinaci e frullare il tutto.

Versare la crema in 4 stampini imburrati.

Cuocere a bagnomaria in forno per 20-30'.

Sformare i budini quando saranno tiepidi e servirli con una salsa al formaggio.