CREMA DI SPINACI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di spinaci surgelati,
- 1 cespo di insalata lattuga,
- 50 cl di latte,
- 1 dado,
- 1 tuorlo d'uovo,
- farina,
- noce moscata,
- formaggio grana grattugiato,
- 30 g di burro,
- sale.

Cuocere la lattuga per 10 minuti in 75 cl di brodo di dado.

Lessare gli spinaci, strizzarli, aggiungerli alla lattuga e passare il tutto al setaccio.

Cuocere per 10 minuti.

Sciogliere il burro, unire 1 cucchiaino di farina e diluire con il latte caldo, salare e profumare con la noce moscata.

Unire questa salsa alle crema di verdure.

Cuocere per 5 minuti e versarvi, prima di servire, il tuorlo sbattuto con il formaggio.