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.