



Tortini di spinaci con crema al parmigiano

Ingredienti (4 persone)
Per i tortini di spinaci:

500 gr. di spinaci freschi, 4 uova, noce moscata, 100 gr. di parmigiano, 1 cucchiaio di

latte, 1 noce di burro, q.b. di pangrattato, q.b. di sale e pepe.

Per la crema al parmigiano: 200 gr. di parmigiano,

120 ml di panna fresca, noce moscata, q.b. di pepe nero.

Preparazione

Per i tortini di spinaci

Lavare gli spinaci e cuocerli al vapore. Strizzarli e tritarli grossolanamente. In un recipiente sbattere le uova, quindi unire gli spinaci tritati, il parmigiano grattugiato, il cucchiaio di latte e la noce moscata, regolare di sale e di pepe nero. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Imburcare quattro stampini monoporzione di circa 7 cm di diametro e non meno di 6 cm di altezza, quindi spolverare di pangrattato per facilitare l'estrazione dei tortini una volta cotti. Suddividere il composto tra i quattro stampini. Cuocere in forno preriscalda-

to a 180° C a bagnomaria per 25-30 minuti. Prima di terminare la cottura controllare con uno stecchino che l'interno sia cotto.

Per la crema al parmigiano

Scaldare a fiamma bassa la panna, facendo attenzione a non portarla mai a bollore, unire il parmigiano grattugiato e, fuori dalla fiamma, frullare con un frullatore ad immersione in modo da far amalgamare il tutto. Unire noce moscata e pepe nero.

Presentazione

Sformare i tortini (preferibilmente ben caldi) direttamente nei piatti dei commensali e versarvi sopra la crema di parmigiano, anch'essa calda, e servire. ■