



Sformati di spinaci con cuore di prosciutto e formaggio

Un'idea sfiziosa e semplice che sarà gradita da tutti i commensali, un'alternativa ai soliti secondi piatti a base di verdure, molto apprezzata

anche dai più piccoli. Per una cena importante potrete servire lo sformato come antipasto, magari arricchito con una salsa calda al formaggio.

Ingredienti (4 persone)

Per gli spinaci: 400 g di spinaci, 80 g di parmigiano grattugiato, q.b. di sale e di pepe, burro per lo stampo.

Per la besciamella: 40 g di burro, 40 gr di farina, 400 ml di latte, noce moscata, q.b. di sale e di pepe.

Per il ripieno: 160 g di prosciutto cotto, 40 g di parmigiano, 60 g di fontina.

Preparazione

Per la besciamella: In un tegame far tostare la farina nel burro, versarvi gradatamente il latte, il sale, il pepe e una punta di noce moscata grattugiata. Durante la cottura girare perché la salsa non si attacchi al fondo e non faccia grumi.

Per gli spinaci: Mondare e lavare gli spinaci, quindi

cuocerli a vapore o lessarli. A cottura ultimata tritarli e unirli al parmigiano grattugiato e alla besciamella. Regolare di sale e pepe.

Per il ripieno: Frullare il prosciutto con la fontina e il parmigiano. Dividere il composto ottenuto in quattro parti uguali.

Composizione

Imburrare gli stampini monoporzione e riempirli per la metà con la crema gli spinaci, porre nel centro la pallina di prosciutto e formaggio, quindi ricoprire con altro composto di spinaci. Mettere nel forno preriscaldato a 180°C e cuocere per 20-25 minuti, fino a quando la superficie si sarà ben colorita. Servire gli sformatini ben caldi. ■