



## 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.

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 colorata. Servire gli sformatini ben caldi. ■

### 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