

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Budino di spinaci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

1 kg di spinaci surgelati  
1/2 l di latte  
50 g di burro  
65 g di farina  
3 uova  
60 g di parmigiano grattugiato  
sale  
burro e pangrattato per lo stampo.

### PREPARAZIONE

**1** Preparare una besciamella molto densa con burro, farina e latte, quindi salarla.



- 2 Quando sarà intiepidita, amalgamarla agli spinaci precedentemente lessati e strizzati, al formaggio, alle uova ed aggiustare il composto di sale.



- 3 Imburrare e cospargere di pangrattato uno stampo, versarci il composto e cospargere anche questo di pangrattato.



4 Cuocere in forno preriscaldato a 190°C per circa 45 minuti.

Sformare e decorare a piacere.

