

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Formelle di spinaci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 kg di spinaci freschi
500gr di funghi coltivati
3 cucchiaini di burro
1 cucchiaio di cipolla tritata finissima
1 cucchiaio di farina bianca
3 uova
1 bicchiere di latte
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Lavare, asciugare e lessare gli spinaci in poca acqua salata a pentola scoperta.

Scolarli, strizzarli e tritarli; prepararli, condirli con 1 cucchiaino di burro sciolto, le uova sbattute, sale e metterli in forno a bagnomaria a 180°C a far cuocere le formelle per circa mezz'ora, fino a che non saranno asciutte.

Contemporaneamente pulire i funghi, affettarli e farli saltare a fiamma moderata in una casseruola col resto del burro e la cipolla. Quando sono cotti spolverizzarli con la farina, far prendere colore, e versarvi poco alla volta il latte bollente.

2 Sfornare le formelle sul piatto da portata e versare sopra i funghi.