

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Sformato di spinaci

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se volete realizzare un piatto che metta d'accordo tutti e che piaccia anche a chi storce un po' il naso davanti alle verdure, provate allora il nostro **sformato di spinaci**. Facile da fare è perfetto per chi vuole portare a tavola un secondo vegetariano, molto gustoso e saporito.

Buono, semplice e saporito questo piatto con gli spinaci conquisterà anche i palati più difficili!

Si tratta inoltre di una ricetta molto furba perché pur essendo un secondo sostanzioso, diventa velocemente un antipasto o un finger food se tagliato a cubetti. Seguite allora il nostro passo passo e vi verrà perfetto. Fare lo sformato di spinaci

è molto semplice e sarà un asso nella manica da tirare fuori appena possibile.

Lo sformato di spinaci che qui vi proponiamo è semplicissimo da fare e vi piacerà senza dubbio!

Se cercate poi altre ricette interessanti con questa verdura che tra l'altro fa benissimo, provate a fare un grande classico che non passa mai di moda:

[risotto](#) agli spinaci, buonissimo e se poi li amate in modo particolare ecco altre ricette gustose con gli spinaci:

[polpette di spinaci](#)

[salmone con spinaci freschi](#)

INGREDIENTI

SPINACI 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BURRO 80 gr

FARINA 65 gr

LATTE INTERO 500 ml

NOCE MOSCATA

UOVA 3

PARMIGIANO REGGIANO 40 gr

GORGONZOLA 80 gr

PANNA FRESCA 70 ml

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Fate besciamella per prima cosa: sciogliete burro, unite la farina fate andare 1,2 minuti fuoco basso unite poi il latte e regolate di sale e noce moscata fate addensare bene, deve essere più soda della besciamella tradizionale.







2 Lessate gli spinaci per 5 minuti in acqua salata. Raffreddate in acqua e ghiaccio.





3 Scolateli, strizzateli.





4 Frullate nel mixer con la besciamella intiepidita.





5 Unite le uova e il parmigiano grattugiato il sale, il pepe e mescolate per far amalgamare bene gli ingredienti.

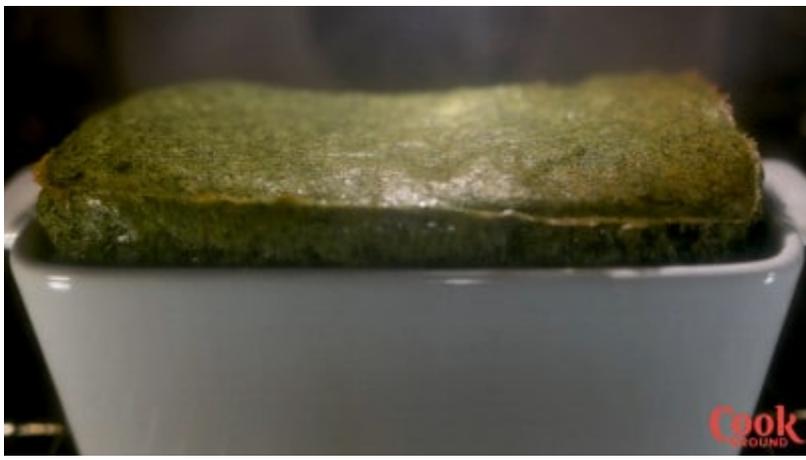






- 6 Mettete il composto in una pirofila rettangolare. 25 x 10 alta 12 cm. deve rimanere un paio di cm dal bordo perchè in cottura gonfierà. Cuocete in forno statico a 180°C per 60 minuti, o finchè lo sfornato risulti sodo piuttosto asciutto con la prova stecchino.





- 7** Lasciate raffreddare completamente lo sformato una notte in frigo in modo da farlo compattare completamente. Sciogliete a bagnomaria il gorgonzola con la panna come salsa di accompagnamento dello sformato.





8 Fate colare la salsa sullo sornato e servite.





CONSIGLIO

Per renderlo più light come potrei fare?

Puoi mettere la ricotta la posto della besciamella.

Posso consumarlo anche il giorno dopo?

Sì certo, conservalo in frigorifero.