

ANTIPASTI E SNACK

Sformato di spinaci

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

100 g di spinaci surgelati
un uovo
una fetta di salmone affumicato
1 cipollina
olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Bollite gli spinaci in acqua e sale, scolateli e teneteli da lì parte. Rosolate in pochissimo olio la cipollina tritata, unite gli spinaci sminuzzati, insaporite con sale e pepe poi aggiungete il salmone a pezzetti.
- 2 Montate a neve l'albume e mescolatelo con gli spinaci. Versate il tutto in uno stampo, collocate nel centro il tuorlo e cuocete nel forno per alcuni minuti.