

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Budino di spinaci

di: *L'Araba Felice*

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.

