

ANTIPASTI E SNACK

Sformatini di spinaci e salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Volete sorprendere i vostri ospiti facendo loro un qualcosa di elegante, raffinato ma tremendamente buono? Provate allora gli sformatini di spinaci e salsiccia, piccoli bocconcini di puro godimento ricchi di gusto e sapore! Realizzare questa ricetta non è affatto difficile, anzi, seguendo il nostro passo passo non avrete nessuna difficoltà. Provateli e fateci sapere se vi è piaciuta e se cercate altre idee per una cena sfiziosa, ve ne diamo un'altra: che dite di preparare la ricetta dei ventagli prosciutto e grana? Facili e veloci anch'essi!

INGREDIENTI

SPINACI già lessati - 250 gr

SALSICCIA DI MAIALE 150 gr

UOVA 2

PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiai da

tavola

MOZZARELLA 2 fette

SALE

PEPE NERO

PER LA BESCIAMELLA

LATTE INTERO 200 ml

BURRO 2 cucchiai da tavola

FARINA 2 cucchiai da tavola

PANNA DA CUCINA 2 cucchiai da tavola

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiai da

tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

Per fare la ricetta degli sformatini di spinaci e salsiccia, tagliate gli spinaci lessati al coltello e riuniteli in una ciotola con la salsiccia.

Impastate gli spinaci e la salsiccia con le uova ed il parmigiano; regolate di sale e pepe.





2 Ungete degli stampini e cospargeteli con il pangrattato.

Riempite gli stampini fino a metà con il composto di spinaci e salsiccia, quindi distribuitevi un paio di pezzettini di mozzarella e ricoprite il tutto con altro composto di spinaci e salsiccia.



3 Distribuite sopra i tortini poco pangrattato.

Infornate a 200°C per 25 minuti.

Nel frattempo preparate della besciamella: fate fondere in un pentolino il burro, aggiungete la farina e fate cuocere il roux.



4 Versate il latte tiepido sul roux tostato poco per volta e mescolando continuamente per evitare che si formino grumi.

Arricchite la besciamella con la panna, il parmigiano, poco sale e un pizzico di pepe.



5 Sfornate gli sformatini, lasciateli riposare 5 minuti, quindi sformateli nei piatti da portata.

Serviteli accompagnandoli con la besciamella al parmigiano.