

ANTIPASTI E SNACK

Sformatini di spinaci e salsiccia

di: *Cookaround*

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

1 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.