

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Sformato di ricotta e spinaci

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200g di ricotta
6 cubetti surgelati di spinaci
2 rossi d'uovo
2 cucchiaini da cucina di parmigiano reggiano
un pizzico di sale
una noce di burro.

PREPARAZIONE

1 Scongela gli spinaci e unisci alla ricotta, ai 2 rossi d'uovo, al parmigiano reggiano e al sale. Frullare il tutto e metterlo nella teglia precedentemente unta con il burro.

Mettere nel forno già precedentemente riscaldato e cuocere per circa 20 minuti a 180°. Prendere uno stuzzicadente, forare il centro dello sformato.

2 Se lo stuzzicadente è asciutto, potete servire in tavola.