

ANTIPASTI E SNACK

# Sformato di spinaci

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



## INGREDIENTI

1 uovo  
800 g di spinaci  
150 g di groviera  
parmigiano  
sottilette  
100 g di prosciutto cotto  
pangrattato  
burro.

## PREPARAZIONE



2 Lessare gli spinaci, strizzarli ben bene e tritarli grossolanamente, metterli in una ciotola e aggiungere un uovo intero.



3 Imburrare una teglia e cospargerla bene di pangrattato.



- 4 Mettere per prima cosa gli spinaci schiacciandoli con una forchetta per creare uno strato sottile.



- 5 Cospargere di groviera tritato.



- 6 Poi stendere le fette di prosciutto cotto.





7 Quindi altro groviera e parmigiano grattato.



8 Fare un ultimo strato di sottilette.



9 Infine coprire tutto con gli spinaci rimasti.



10 Spolverare bene di pangrattato e mettere sopra dei fiocchetti di burro.



11 Infornare a 250° in forno ventilato e cuocere fino a che si sarà formata una bella

gratinatura.



**12** Lasciare intiepidire prima di servire.

