

Tortino di spinaci

Data: 5 maggio 2013 | Autore: Maria Cristina Rotundo



TORTINO DI SPINACI

Le buste di spinaci congelati che si trovano comodamente nei supermercati, sono un grande aiuto per chi non ha tempo per pulire e lavare le verdure. Con gli spinaci si possono realizzare una miriade di piatti diversi come questo tortino, un'idea davvero originale.

INGREDIENTI:

- 800 gr di spinaci
- 2 uova
- 110 gr di burro
- 50 gr di farina
- ½ l di latte
- 80 gr di emmenthal
- 30 gr di pangrattato
- ½ cucchiaino di curry
- 100 gr di prosciutto cotto a cubetti
- Sale e pepe

PROCEDIMENTO:

1. Lessate gli spinaci in pochissima acqua con pochissimo sale. Scolateli, strizzateli e tagliuzzateli.
2. In una padella fate sciogliere 30 gr di burro e fateci saltare gli spinaci per qualche minuto.

Aggiustate di sale, pepateli e lasciate raffreddare.

3. Per la besciamella: fate sciogliere 60 gr di burro in una casseruola, unite la farina setacciata e mescolate. Versate il latte caldo e fate cuocere per 10 minuti mescolando continuamente con una frusta per evitare i grumi e finché non si sarà addensata la crema.

4. Unite alla besciamella l'emmenthal grattugiato, il curry, il sale e il pepe, le uova e gli spinaci e i cubetti di prosciutto. Amalgamate bene.

5. Con il burro rimasto, ungete una tortiera bassa e versatevi il composto.

6. Spolverizzate la superficie con il pangrattato e fate cuocere per 30 minuti in forno caldo a 180°.
[MORE]

Maria Cristina Rotundo

