

Sformato facile *(Altro)*

Preparazione

Tritare gli spinaci e farli insaporire in padella con poco burro e l'aglio tritato. Lasciarli raffreddare. Sbattere le uova con poco latte, sale e il parmigiano. Unire le uova agli spinaci, mescolare e versare il composto in uno stampo imburrato e cosparso di pangrattato. Cuocere in forno caldo a 180 gradi per circa 30 minuti. Far riposare per 10 minuti prima di sformarlo e servirlo.

Informazioni

Preparazione 40 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Spinaci 600 grammi (già lessati)

Uova 4 unità

Aglio 1 spicchio

Parmigiano 50 grammi (grattugiato)

Latte

Burro

Pane (grattugiato)