

Sformatini di spinaci

- Ingredienti per 6 persone
- 800 gr. di spinaci
- 200 gr. di taleggio
- 40 gr. di burro
- 3 uova + 1 tuorlo
- 100 gr. di parmigiano grattugiato
- 30 gr. di pinoli
- 150 ml. di latte + q.b.
- noce moscata q.b.
- 1 scalogno
- sale e pepe

Lavate molto bene gli spinaci poi, senza sgrondarli, metteteli in una pentola grande e fateli appassire a fuoco medio 5 minuti, rigirandoli spesso. Scolateli, strizzateli bene con le mani, tritateli grossolanamente con una mezza luna e trasferiteli nel bicchiere di un frullatore. Pelate lo scalogno, tagliatelo a pezzi, aggiungetelo agli spinaci e date velocita' per sminuzzare il tutto finemente. Ponete il composto ottenuto in una ciotola, unite le uova, una alla volta, mescolando, incorporate il parmigiano, salate e pepate e mescolate bene. Insaporite con la noce moscata e se fosse necessario aggiungete qualche cucchiaino di latte. Suddividete il composto preparato in stampini monoporzione ben imburrati e infornateli a forno gia' caldo a 180 gradi per 20 minuti circa, fino a quando si saranno leggermente gonfiati e la superficie avra' preso un bel colore dorato. Mettete nel frattempo il taleggio in una ciotola, ricopritelo con meta' latte e fatelo riposare per 20 minuti poi scolatelo e trasferitelo in una piccola casserruola con il burro rimanente. Copritelo con la meta' latte rimasta e fatelo sciogliere a fiamma dolce fino ad ottenere una crema liscia e filosa, se fosse necessario incorporate altro latte caldo. Spegnete la fiamma amalgamate il tuorlo mescolando velocemente

poi mantenete calda la fonduta a bagnomaria. Trasferite gli sformatini su piatti individuali, irrorateli con un cucchiaino di fonduta di taleggio e cospargeteli con i pinoli. Versate la fonduta restante in una salsiera e servitela in tavola con gli sformatini. Accompagnate con pomodorini e insalata.