

SFORMATINI DI SPINACI

Ingredienti

- sale
- 3 uova
- burro (35g)
- yogurt intero (100g)
- pepe nero
- panna da cucina (100ml)
- Ciuffetti di Spinaci Findus (200g)

Come si prepara

Preparate gli spinaci seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, poi sgocciolateli e lasciateli raffreddare.

Sgusciate le uova in una terrina, salate, pepate e unitevi, sbattendo con una frusta, la panna e lo yogurt.

Aggiungete poi gli spinaci e mescolate con delicatezza.

Ungete 4 stampini con 15 gr di burro e colmateli con il composto.

Fate cuocere gli sformatini in forno già caldo a 180 gradi per 10 minuti, o fin quando il composto si sarà addensato.

Servite caldi.

Difficoltà: 1

Tempo: 30

Tags

bambini, surgelati, microonde, ricette vegetariane, vegetariani, verdure al forno, Sformatini di spinaci



