

Ricetta . PER CIRCA 6-8 SFORMATINI

- 400g di spinaci in foglie**
- + 250g di carote**
- + 3 uova**
- + 300ml di panna da cucina**
- + 50g di formaggio Grana grattugiato**
- + burro per gli stampini**
- + sale**
- + pepe.**

Dopo aver lavato e mondato carote e spinaci, cuoceteli separatamente in acqua bollente salata, scolateli e tritateli separatamente nel mixer. Strizzateli con cura per eliminare l'acqua in eccesso. In una bacinella sbattete le uova con l'aiuto di una frusta, unite la panna, il formaggio Grana grattugiato e regolate di sale e pepe. Dividete il composto ottenuto in due parti e incorporate rispettivamente la purea di carote in una e nell'altra parte la purea di spinaci. Fate sciogliere un po' di burro e spennellate gli stampini adatti al forno (vanno bene anche quelli in alluminio usa e getta). Versate i composti negli stampini sbizzarrendo la vostra creatività, alternando quello di carota a quello di spinaci ed il gioco è fatto. Questa ricetta utilizza la tecnica del bagno maria in forno, necessaria per ottenere una cottura soffice. Disponete quindi gli stampini in una teglia abbastanza alta (tipo quelle rotonde che si usano per fare le torte) foderata di carta da forno e aggiungete 2 bicchieri di acqua calda (proprio nella teglia) facendo attenzione a non oltrepassare la metà dell'altezza degli stampini. Preriscaldate il forno a 150° C e infornate per circa 30 minuti o fino a che il composto si sarà rassodato. Estraiete il tutto dal forno, rovesciate gli stampini in piatti e buon appetito!