



## Sformati di grana alla crema di spinaci

[Del 24/12/2007 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Formaggio](#)]

**Ingredienti:** per 6 persone: 250 g di grana grattugiato, 150 g di panna da cucina, 6 uova, poca frutta secca tritata (fra noci e pistacchi), pepe; per la crema: 300 g di spinaci già puliti, olio extravergine di oliva, sale, foglioline di spinaci per decorare; per la cottura: 6 stampini, burro.

Passate al mixer il grana con la panna, le uova e il pepe per 30 - 40 secondi, finchè avrete un composto ben amalgamato e senza grumi. Imburrate gli stampini e distribuitevi il composto in parti uguali, aggiungendo un pò di frutta secca tritata. Per imbrattare facilmente gli stampini fate sciogliere il burro a bagnomaria, spennellatelo nei piccoli recipienti e metteteli in frigorifero affinché il burro rassodi. Cuocete a bagnomaria in forno caldo, a 140°, per circa 50 minuti. Cuocete intanto gli spinaci solo nell'acqua rimasta loro aderente dopo il lavaggio, scolateli bene, strizzateli e passateli al passaverdure, poi salate. Versate la crema sui piatti da portata e conditela con poco olio versato a filo. Capovolgete gli sformatini sulla salsa e servite il tutto ben caldo, decorando con foglioline fresche di spinaci.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]