



## Flan di spinaci

[Del 30/11/2000 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Verdure & funghi](#) ]

**Ingredienti:** 4 persone: 1, 300 kg di spinaci (o piselli o fagiolini), 3 bicchieri di panna fresca, 40 g di burro, 2 uova intere e 1 tuorlo, 10 g di pane grattugiato, sale; per la besciamella: 3 dl di latte, 25 g di farina, 40 g di burro, 1 pizzico di noce moscata, sale.

Pulite gli spinaci, lavateli e fateli lessare con la sola acqua rimasta sulle foglie; poi scolateli e strizzateli bene; quindi tritateli finemente, metteteli in una casseruola con il burro e poneteli su fuoco moderato, mescolandoli spesso. Non appena l'acqua rimasta sarà evaporata, salate, unite la panna e, sempre mescolando, lasciatela assorbire bene; infine togliete dal fuoco e lasciate intiepidire. Preparate ora la besciamella: in una casseruola fate sciogliere il burro su fuoco medio, aggiungete la farina e, sempre mescolando, lasciate tostare per 5 minuti; quindi unite il latte e continuate a mescolare fino a quando il tutto risulterà amalgamato. Regolate di sale, unite la noce moscata e cuocete per 10 minuti circa, continuando a mescolare. Unite agli spinaci prima la besciamella e poi uno per volta le uova intere e il tuorlo. Lavorate il composto con una spatola di legno, versatelo in uno stampo rotondo a bordi alti imburrato e cosparso con il pane grattugiato, e fate cuocere a bagnomaria, su fuoco medio, per circa 20 minuti. Sformate sul piatto di portata e servite, decorando a piacere con foglie di radicchio e rucola.

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