



Ricetta

Spinaci gratinati con briciole di pane fritte

Come dalla nonna: consistenti spinaci con una crosta croccante.

15 min

Tempo di preparazione



35 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

SFORMATO

- 1 cipolla **Di stagione**
- 1 spicchio d'aglio pressato
- 2 C burro
- 800 g spinaci **Di stagione**
- sale, pepe
- un po' noce moscata grattugiata
- 1 dl panna intera
- 100 g Vacherin AOP grattugiato grossolanamente

BRICIOLE DI PANE FRITTE

- 80 g pane sbriciolato
- 2 C olio di colza

Ecco come si prepara

1 di 3

SFORMATO Far appassire aglio e cipolla nel burro caldo in una padella capiente. Aggiungere gli spinaci ben bagnati, lasciar appassire, salare. Versare gli spinaci in un colapasta e scolare bene. Rimetterli in padella, aggiungere la panna, lasciar cuocere per 2-3 minuti. Porre nella forma già preparata, cospargere con il formaggio.

2 di 3

COTTURA Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato a 200°C per 15-20 minuti.

3 di 3

BRICIOLE DI PANE FRITTE Saltare le briciole di pane in padella con l'olio fino a che diventano croccanti. Cospargere lo sformato con le briciole fritte.

