

Sformato di spinaci e carciofi (Grecia)

Categoria: Verdure e leguminose come contorno
Data: 24.09.2013

Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

160 g	Carciofi
240 g	Spinaci tritati, surgelati
0.5 pc	Limone
80 g	Prosciutto cotto
80 g	Gruviera
1.2 dl	Salsa crema '3.2-14'
20 g	Cipolle
0.5 pc	Spicchio d'aglio, sbucciato
1 x	Condire (sale, pepe)

Mise en place

- Preparare i carciofi e cuocerli in acqua salata e limone, rafeddarli
- Togliere eventuali foglie ancora dure e il "fieno" all'interno dei carciofi
- Tagliarli a spicchi
- Tritare la cipolla e l'aglio
- Tagliare il prosciutto a cubetti

Preparazione

- Stufare la cipolla e l'aglio, aggiungere i carciofi, gli spinaci e il prosciutto
- Condire e aggiungere la salsa crema
- Disporre in una teglia o una placca GN
- Cospargere con il gruviera e il parmigiano grattugiato, mettere qualche minuto in forno preriscaldato