

delicati sformatini

spinacini e noci

(INGREDIENTI PER 10 SFORMATINI)



procedimento

SFORMATINI

1. Mondare gli spinacini e farli appassire in padella con un filo d'olio per qualche minuto. Ricavarne, quindi, una purea con il frullatore a immersione.
2. In una casseruola scaldare l'olio extra vergine di oliva, unire farina e maizena, amalgamare e lasciare cuocere qualche istante. Scaldare il latte in un pentolino, aggiungere il sale, il pepe e la noce moscata. Portarlo a bollore e versarlo sul roux di olio d'oliva e farina, mescolare bene con una frusta. Togliere dal fuoco quando la besciamella ottenuta riprende il bollore.
3. Unire i tuorli alla besciamella e aggiungere il pecorino grattugiato, la purea di spinacini e le noci tritate finemente. Quando il composto si sarà intiepidito, aggiungere alla crema di spinacini gli albumi montati a neve ben ferma, mescolando dal basso verso l'alto.
4. Ungere dei pirottini con dell'olio e cospargli di farina, riempirli poi con il composto per 2/3. Cuocere gli sformatini a bagnomaria (in una grande teglia piena d'acqua già calda nel forno) a 180°-190°C, per 25/30 minuti. Servirli tiepidi!