



Sfornato due colori

Ingredienti

80 gr. di farina
80 gr. di burro
100 gr di parmigiano
1/2 lt. di latte
6 uova
noce moscata
sale e pepe

E inoltre:

500 gr di spinaci surgelati (700-800 gr. se freschi) lessati, strizzati, tritati col coltello - non al robot
500 gr di carote lessate, passate al passaverdura e asciugate in una padella antiaderente
100 gr di panna fresca (io non l'ho usata)
1 tuorlo d'uovo (io non l'ho usato)

Questa ricetta si trova nel libro "La buona cucina di casa" delle Sorelle Simili.

La si può utilizzare come antipasto caldo, o come piatto di mezzo o, come contorno di verdura.

Molto delicato e molto gradevole al palato, incontra il gusto di molte persone.

Scaldare il latte, fate fondere il burro, unite la farina setacciandola dopo avere tolto il tegame dal fuoco; quando la farina sarà completamente assorbita, rimettetelo sul fuoco e fate cuocere 1-2 minuti.

Togliete nuovamente dal fuoco e versate tutto in una volta il latte bollente; mescolate e battete vigorosamente con una frusta. Appena la besciamella sarà bene amalgamata, rimettete sul fuoco, fate alzare il bollore, poi togliete. Unite il parmigiano, il sale, il pepe e la noce moscata, poi aggiungete le uova finché il tutto è bollente, mettendone uno alla volta e unendo il successivo solo quando il precedente sarà stato completamente assorbito. Dividete la besciamella in due parti. A una unite gli spinaci, la panna e il tuorlo e all'altra le carote asciugate. Regolate di sale. Ungete uno stampo con il burro, dopo avere foderato il fondo con delle striscioline di stagnola imburrate e infarinate (io ho usato uno stampo in silicone unto leggermente). Versate sul fondo lo sfornato alle carote e sopra disponete delle cucchiariate di sfornato agli spinaci, appoggiandolo sulla parete dello stampo, proprio al bordo dello sfornato di carote. In questo modo gli chiuderete la via di fuga e otterrete due colori ben separati. Cuocete in forno a 170-180 °C per circa 50 minuti.

Prima di togliere dal forno provate la cottura immergendo nello sfornato uno stecchino che ne deve uscire asciutto.