
Flan di spinaci con fonduta di taleggio

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un piatto semplice e raffinato che potrete gustare sia come antipasto, sia come contorno. Assolutamente da provare!

INGREDIENTI per 4 persone Per il ?an: › 500 g di spinaci › 4 uova › 100 g di parmigiano › ½ bicchiere di latte intero › 2 cucchiaini di pinoli sgusciati › olio extravergine d'oliva › noce moscata › q.b. di sale e di pepe nero Per la crema al taleggio: › 200 g di taleggio › 150 ml di latte intero › noce moscata › pepe nero **PREPARAZIONE:** Per il ?an Mondare e cuocere gli spinaci, eliminare l'acqua in eccesso e porli in un frullatore in cui aggiungerete uova, parmigiano grattugiato, pinoli e una grattugiata di noce moscata, il latte, sale e pepe. Oliare 4 pirottini (7 cm di diametro e 6 cm circa d'altezza) e spolverare con il pangrattato, versarvi la crema di spinaci, coprirli con carta da forno e cuocere a bagnomaria (sistemarli in una teglia e versarvi dell'acqua) nel forno preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti. Per la crema di taleggio Scaldare il latte in un pentolino e mettervi il taleggio tagliato a pezzi, noce moscata e pepe. Cuocere ?no a rendere il formaggio una crema ?uida. **Presentazione** Sformare i ?an nei piatti dei commensali e versarvi la crema di taleggio.