



CUCINA CON NOI!

Sformatino al Parmigiano con spinaci e crema di peperoni

INGREDIENTI

½ lt di panna fresca

150 g di Parmigiano Reggiano

sale pochissimo

una noce di burro

250 g di Spinaci Cubello Foglia Più Orogel

5 uova intere

pepe bianco

6/7 stampini di alluminio

300 g di Peperoni Arrostiti Senza Pelle Orogel

sale

50 g di burro

50 g di panna fresca

pepe



45



6



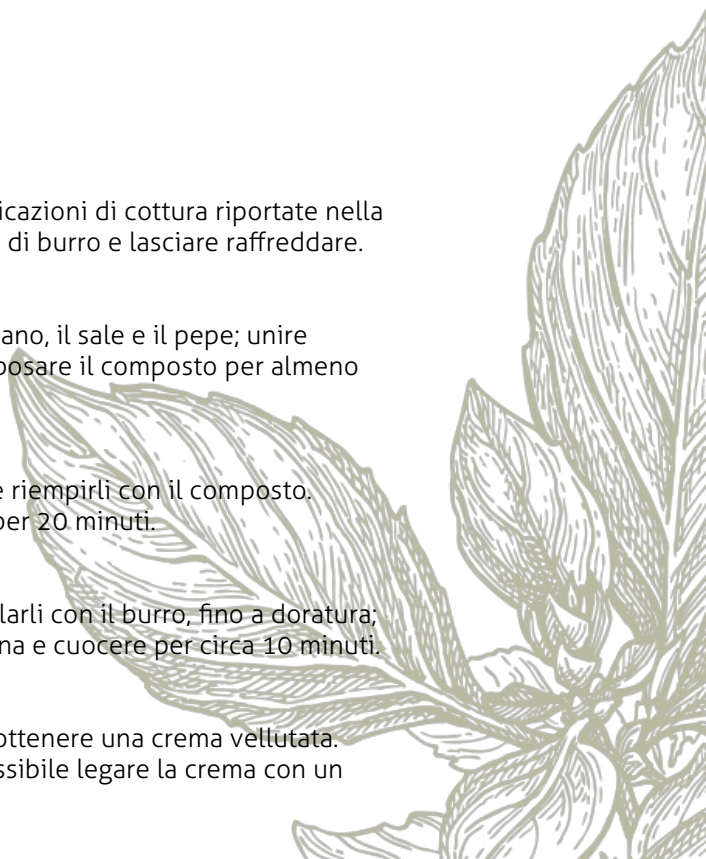
Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Preparare gli spinaci secondo le indicazioni di cottura riportate nella confezione, insaporire con una noce di burro e lasciare raffreddare.
- 2 Lavorare bene le uova con il Parmigiano, il sale e il pepe; unire quindi la panna e gli spinaci. Fare riposare il composto per almeno 30 minuti.
- 3 Imburrare gli stampini di alluminio e riempirli con il composto. Mettere in forno ventilato a 140 °C per 20 minuti.
- 4 Tagliare i peperoni a julienne e rosolarli con il burro, fino a doratura; verso fine cottura aggiungere la panna e cuocere per circa 10 minuti.
- 5 Frullare il tutto con il mixer, fino ad ottenere una crema vellutata. Qualora risultasse poco densa, è possibile legare la crema con un cucchiaino di maizena.



6

Comporre il piatto con la crema di peperoni a specchio e lo sformatino sopra ben caldo. Guarnire con foglioline di erbe aromatiche.

