



CUCINA CON NOI!

Sformatino al Parmigiano Reggiano con Spinaci su crema delicata di peperoni

INGREDIENTI

½ Lt di panna fresca

250 g di Spinaci Foglia Più Orogel

150 g di Parmigiano Reggiano

5 uova intere

pochissimo sale

pepe bianco

una noce di burro

6/ 7 stampini di alluminio

300 g di Peperoni Arrostiti senza pelle Orogel

50 g di burro

50 g di panna fresca

sale

pepe



60



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

1

Per lo sformatino: insaporire gli spinaci in padella con una noce di burro, lasciare raffreddare. Lavorare bene le uova con il Parmigiano, il sale e il pepe, unire la panna e gli spinaci. Fare riposare almeno 30 minuti. Imburrare gli stampi di alluminio e riempirli con il composto. Mettere in forno ventilato a 140 °C per 20 minuti.

2

Per la crema: tagliare i peperoni a julienne, rosolarli in padella con il burro, fino a doratura. Alla fine aggiungere la panna, cuocere per circa 10 minuti e con il mixer frullare il tutto fino ad ottenere una crema vellutata. Qualora risultasse poco densa è possibile legare la crema con un cucchiaino di maizena.

3

Composizione del piatto: servire la crema di peperoni a specchio e lo sformatino sopra ben caldo. Guarnire con foglioline di erbe aromatiche.

