



CUCINA CON NOI!

# Sformatino di spinaci con barbabietola rossa, pera e nocciole

## INGREDIENTI

8 Mini Sformatini con Spinaci e Formaggio

---

500 g di barbabietole rosse crude e piccole

---

1 pera soda tipo Kaiser

---

60 g di nocciole

---

2 fette di pane in cassetta

---

50 g di burro

---

1 cucchiaio di succo di limone

---

2 cucchiaini di sciroppo d'acero

---



30



4



Secondi Piatti



Forno Ventilato

#### Preparazione

- 1 Sbucciare le barbabietole rosse e ridurle a spicchi, farle soffriggere nella metà del burro. Glassare con lo sciroppo d'acero, il succo di limone e un pizzico di sale. Coprire e cuocere per 15-20 minuti.
- 2 Sbucciare la pera, tagliarla a spicchi e unirli alla barbabietola, coprire e cuocere altri 5 minuti.
- 3 Tritare il pane in cassetta con le nocciole e tostarlo nel burro rimasto. Aggiustare il mix con sale e pepe.
- 4 Cuocere gli sformatini per 10 minuti in forno a 180°C.
- 5 Disporre sui piatti da portata gli spicchi di barbabietola e quelli di pera; adagiarvi due sformatini per persona e completare con il trito di pane e nocciole prima di servire.

