

## Flan di Spinaci e Porri



Gli sformati, o flan, di spinaci e porri sono delicati e gustosi antipasti serviti insieme ad una fragrante fonduta di grana e gorgonzola.

### ***Ingredienti e dosi:***

- 500g spinaci
- 1 porro
- olio extravergine
- 100g di grana
- noce moscata
- 4 uova
- sale e pepe
- 50g di burro

### ***per la besciamella:***

- 50 g di farina
- 500 ml di latte
- 50 g di burro

### ***per la fonduta:***

- 1 litro di panna liquida
- 100 g di gorgonzola
- 50 g di grana

# Rifugio *Salvin*

## **Preparazione:**

1. In una pentola far soffriggere nell'olio il porro tagliato fine, unire gli spinaci e farli rosolare dolcemente a tegame coperto per 5 minuti, aggiustando di sale e pepe.
2. A questo punto frullateli nel mixer e aggiungere il grana, la noce moscata e le uova, poi amalgamare.
3. Preparate la besciamella facendo tostare la farina nel burro, a fuoco basso e mescolando in continuazione. Toglietelo dal fuoco e incorporate il latte caldo, poi rimettete sul fuoco dolce e continuate a mescolare fino a che la besciamella non avrà raggiunto la densità giusta.
4. Aggiustare di sale e unite la crema di spinaci e porri. Versate il composto in uno stampo ad anello imburrato e infarinato e far cuocere a bagnomaria a 180° per circa un'ora.
5. Preparate in un pentolino la salsa al formaggio di grana e gorgonzola. Servite il flan tiepido con la fonduta sopra.

Buon appetito!

Susy