

Sformatini di spinaci e asiago



Un antipasto sfizioso o un secondo completo, oggi Frasincucina propone i suoi sformatini di spinaci e asiago, dal cuore cremoso e filante.

L'ideale è prepararli in anticipo e congelarli in modo da averli pronti per ogni occasione.

Ingredienti per 6 sformatini

600 g di spinaci freschi

500 g di ricotta

150 g di asiago

olio

sale

Per prima cosa pulire gli spinaci, lavarli accuratamente e scolarli.

Trasferire gli spinaci in un tegame, aggiungere mezzo bicchiere di acqua e lasciarli appassire.

Aggiungere un filo di olio e un pizzico di sale e cuocere per circa 20 minuti.



Fruellare metà degli spinaci con la ricotta fino ad ottenere una crema e tagliare l'asiago a dadini.



Preparare 6 stampini in alluminio, oliarli ed adagiare sul fondo gli spinaci cotti, formando una base per il composto cremoso.



Versare all'interno di ogni stampino, il composto di spinaci e ricotta e aggiungere i dadini di asiago. Ricoprire con i restanti spinaci.



**Cuocere in forno caldo a 180° per circa 20 minuti.
Lasciar raffreddare leggermente e capovolgere nel
piatto.**



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le ricette](#)