

Cocottine di spinaci con uovo, mozzarella, pancetta croccante e briciole di pane

Scritto da Administrator

Sabato 12 Novembre 2016 18:41 - Ultimo aggiornamento Sabato 12 Novembre 2016 18:58



Le mini cocotte o cocottine, sono recipienti molto utili in ogni cucina. Sono perfette per una presentazione individuale molto originale e elegante di zuppe, antipasti, contorni, salse, aperitivi e dolci.

Ingredienti per 4 persone

Cocottine di spinaci con uovo, mozzarella, pancetta croccante e briciole di pane

Scritto da Administrator

Sabato 12 Novembre 2016 18:41 - Ultimo aggiornamento Sabato 12 Novembre 2016 18:58

1 kg di spinaci freschi o 450gr di quelli surgelati

4 uova

1 bocconcino di fiordilatte da 125 gr

4 fettine di pancetta tesa o affumicata tagliata fine

Pane casareccio rafferma q.b.

Lessate gli spinaci freschi o quelli surgelati. Ripassateli in una padella con un po' di burro.

Fateli intiepidire, poi amalgamateli al fiordilatte tagliato a dadini.

Prendete le cocottine e riempiatele fino alla metà con il composto di spinaci e fiordilatte.

Con il dorso di un cucchiaio formate un incavo e adagiatevi l'uovo crudo, salate, pepate e infornate a 180°.

Nel frattempo, tagliate a pezzettini la pancetta e togliete la crosta al pane tagliandolo a dadini.

Prima che l'albume si sia del tutto rassodato, riprendete le cocottine e aggiungete la pancetta e i dadini di pane e rimettete in forno finchè questi saranno diventati croccanti e l'albume rassodato.