

Crostata Alle Erbe

Scongelate gli spinaci a fuoco lento in una casseruola. Lavate il crescione, la scarola, il prezzemolo; sgocciolateli e tritateli. Fondete il burro in una casseruola, spolveratelo di farina e mescolate per un minuto; bagnate con il latte e portate a ebollizione senza smettere di mescolare. Fate cuocere per cinque minuti a fuoco dolce poi spegnete. aggiungete le uova e il groviera, salate e pepate. Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6). Quando gli spinaci sono scongelati, aggiungete le altre erbe, mescolate e fate cuocere per cinque minuti. Unite le erbe alla salsa. Versate il tutto nella crostata e cuocete in forno per trenta minuti. Servite caldo o freddo.

Ingredienti

1 Insalata Scarola
500 G Spinaci Surgelati
1/2 Mazzetto Crescione
1 Mazzetto Prezzemolo
40 G Burro
40 G Farina
40 Cl Latte
100 G Formaggio Groviera Grattugiato
2 Uova
1 Fondo Di Pasta Bris?e (diametro 22 Cm)
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 15 Minuti. Cottura: 45 Minuti.