Flan di spinaci coperti da fonduta di Clara

Ingredienti:

500 gr. di spinaci

100 gr. di Parmigiano

20 gr. di pinoli

4 uova

1 cucchiaio colmo di latte intero

Noce moscata q. b.

Sale e pepe

Olio evo

Per la fonduta

200 gr. di fontina

150 gr. di latte o di panna

Preparazione

Mettere gli spinaci in una pentola con acqua calda e un po’ di sale lasciarli pochissimo appena si appassiscono, toglierli dal fuoco, scolarli per bene, e poi ripassarli in padella con una noce di burro e lasciarli raffreddare. Metterli nel contenitore per frullare, aggiungere le uova, il parmigiano, i pinoli, il cucchiaio di latte intero, noce moscata sale e pepe. Riempire i contenitori usa e getta e metterli a bagnomaria in forno statico a 180 gradi per 25-30 minuti. Nel frattempo mettere in un pentolino il latte intero o la panna con la fontina in pezzi piccoli, mettere il pentolino con il

tutto in un’altra pentola con un poco di acqua calda, far cuocere a bagnomaria, sempre mescolando affinché la fontina si sciolga. Impiattare con un flan e la fonduta sopra, servire caldo.