

## Espinafre Cremoso e Crocante

Da Cozinha do Nelson  
Imprimir

### Ingredientes:

- 500 gramas de espinafre fresco
- 2 colheres de sopa de cebola chalotas finamente picadas
- 1/4 xícara de creme de leite
- 1 1/2 xícara de farelo de pão fresco
- 1/4 xícara de queijo que derrete (fontina)
- 2 colheres de sopa de manteiga
- noz moscada
- pimenta branca
- 3 colheres de sopa de azeite
- grande pitada de tomilho seco
- sal pimenta preta recém-formada

### Procedimento:

#### 1. Prepare o farelo de pão

- Coloque o pão fresco num processador de comida e processe até obter um farelo.

#### 2. Blanch the Spinach

- Ferva água em uma panela grande.
- Remova os talos maiores das folhas de espinafre e lave bem o espinafre.
- Coloque o espinafre limpo na água fervente.
- Após 2 minutos, remova o espinafre para um escurridor de macarrão e deixe escorrer até a água parar de escorrer.

#### 3. Saute the Spinach

- Derreta a manteiga em uma frigideira que não grude.
- Adicione as cebolas chalotas finamente cortadas e refogue até ficar amolecido (2-3 minutos).
- Adicione o espinafre e refogue por vários minutos mexendo com uma colher de pau.
- Quando a maior parte da água residual no espinafre tiver evaporado, adicione o creme de leite.
- Adicione um pouco de noz-moscada moída na hora, e uma pitada de pimenta branca.
- Cozinhe por alguns minutos até o creme de leite começar a engrossar.
- Desligue o fogo.
- Adicione 1/2 xícara de migalhas de pão fresco e mexa.
- Adicione o queijo que derrete

**4. Prepare a cobertura de pão**

- Tempere o restante do migalhas de pão fresco com sal, pimenta preta, tomilho seco e o azeite.

**5. Bake the Spinach**

- Unte pratos individuais com óleo ou manteiga (ou uma prato grande de forno)
- Divide o espinafre nos pratos.
- Espalhe o farelo de pão temperado em cada prato.
- Asse por cerca de 12-15 minutos a 200 graus
- Deixe esfriar por 5 minutos antes de servir