

## Soufflè di spinaci originale: facile e veloce per grandi e ai bambini

**Autore:** brandmade brandmade

**Data:** 02 Settembre 2016



Il **soufflè di spinaci** nella sua versione originale è sempre apprezzato in cucina e a tavola da grandi e piccini. Ecco come farlo. **Ricetta**

1. Lavate gli spinaci, fateli cuocere senza acqua, scolateli, strizzateli e frullateli o passateli a setaccio
2. Unite il pane grattugiato, il panino strizzato, l'olio e i rossi d'uovo e frullate ancora
3. Versate il composto in uno stampo da budino imburattato e cosparsa di pane grattugiato e fate cuocere in forno a 180° per 40 minuti
4. Lasciate riposare il budino per 5 minuti circa poi sformatelo sul piatti da portata e servitelo subito
5. Se volete potete aggiungere al composto della ricotta o della panna per avere una versione più cremosa.

Leggi anche:

- [Soufflè con rucola e gorgonzola](#)
  - [Ricetta dell'Erbazzone originale](#)
- 

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/souffle-di-spinaci-originale-facile-e-veloce-per-grandi-e-ai-bambini/>

Generato il 23/04/2025