

# ESPINAFRES À FLORENTINA



## CONFEÇÃO

1. Retire a parte inferior dos espinafres e passe-os por água.

---
2. Na taça sem acessório, deite 0,7 L de água, coloque o cesto de vapor com 4 ovos. Feche a tampa sem a tampa reguladora de vapor e coloque a cuba de vapor com o coletor de suco. Coloque os espinafres, calcando um pouco, no cesto de vapor

---
3. Selecione o programa de vapor P2 durante 18 min.

---
4. Quando ouvir o sinal sonoro, deite os ovos numa saladeira com água fria para arrefecer rapidamente. Deite os espinafres cozidos no cesto de vapor para que escorram devagar.

---
6. Molho

---
7. Retire a água da taça e coloque o acessório batedor. Deite 25 cl de leite com a farinha e tempere com pimenta e noz moscada. Misture na velocidade 7 durante 1 min. Junte o caldo e 25 g de manteiga. Cozinhe na velocidade 4 a 90°C durante 6 min.

---
8. Pré-aqueça o forno a 220 °C.

---
9. Descasque os ovos e corte-os ao meio no sentido do comprimento.

---
10. Coloque os espinafres numa travessa compatível com o forno, tempere com sal e pimenta e regue com o molho bechamel.

---
11. Coloque os ovos e polvilhe com o queijo gruyère.

---
12. Leve ao forno, selecione a função grill durante 10 min. Sirva quente.

---

## INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 500 G ESPINAFRES FRESCOS
- 25 CL LEITE
- 25 G FARINHA
- 25 G MANTEIGA
- 1 PITADA DE NOZ MOSCADA
- 1 CUBO DE CALDO DE LEGUMES
- 30 G QUEIJO GRUYÈRE RALADO
- SAL
- PIMENTA