

Budino di ricotta e mela al vapore con spinaci all'uvetta e pere al vino rosso

Una ricetta di antipasto sfizioso e particolare! Prova subito il budino di ricotta e mela al vapore, con spinaci all'uvetta e pere al vino rosso.



Hai voglia di un **antipasto** un po' elaborato e diverso dal solito? Il nostro **budino di ricotta e mela** è perfetto in quanto delicato e sfizioso! Una ricetta che unisce gli **spinaci all'uvetta** e le **pere al vino rosso**. Accostamenti unici, per iniziare i tuoi pranzi o cene al meglio! Provala subito.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti

(per 4 persone)

Per il budino

500 g di bevanda di riso

250 g di ricotta Despar Vital

100 g di Parmigiano Reggiano

1 mela Golden cotta con la buccia al vapore o in padella

2 uova intere + 2 tuorli

Sale e pepe q.b.

Per le pere al vino

2 pere Williams Passo dopo Passo Despar

500 g di vino rosso

3 chiodi di garofano Despar

1 foglia di alloro

20 g di zucchero di canna Bio,Logico Despar

2 fettine di zenzero fresco

10 grani di pepe

Per gli spinaci

250 g di spinaci

20 g di uvetta ammollata in acqua

Preparazione

1. Riunisci tutti gli ingredienti del budino e frulla fino a ottenere un composto liscio, aggiusta di sale e pepe. Versa il composto in stampini di alluminio e cuocili a vapore per circa 20 minuti, coperti con pellicola uno a uno per evitare che l'acqua di condensa cada sopra. Fai raffreddare.

-
2. In un tegame profondo versa il vino, le spezie e lo zucchero, immergi le pere sbucciate e tagliate a metà e cuocile a fuoco lento per 15 minuti. Lascia raffreddare e tagliale poi a fettine.
3. In una padella fai saltare a fuoco vivace gli spinaci per qualche secondo (dovranno risultare leggermente appassiti). Aggiungi l'uvetta e aggiusta di sale. Componi il piatto: sforma il budino e adagialo sul piatto, disponi a fianco gli spinaci all'uvetta e una fettina di pera al vino rosso.