

# Oeufs cocotte aux épinards et à l'emmenthal

## Ingredientes

Espinafre - 750 gramas

Manteiga - 2 colheres de sopa

Creme de leite fresco - 1 xícara

Ovos - 8

Sal - a gosto

*Autora:* Bia Borges  
26 de janeiro de 2012

## Modo de preparo

1. Tire as folhas de espinafre dos talos. Lave-as e seque-as com pano de prato e rasgue-as.
  2. Derreter 1 colher de sopa de manteiga e junte o espinafre.
  3. Mexe tudo por 2 minutos até o espinafre amolecer.
  4. Coloque sal.
  5. Tire do fogo e escorra bem.
  6. Unte as forminhas refratárias com a manteiga.
  7. Coloque 1 colher de sopa de creme de leite, 1 colher de sopa de espinafre, 1 colher de sopa de queijo ralado, 2 ovos de codorna e 1 pitada de sal.
  8. Coloque novamente 1 colher de espinafre, 1 de queijo, 1 de creme de leite.
- Pode-se fazer antes e deixar por até 2 horas na geladeira.
9. Forno pré-aquecido 30 minutos antes em banho-maria.
  10. Colocar as forminhas com água já fervendo.
  11. Cozinhar por 10 a 12 minutos ou até os ovos ficarem firmes.