

Ingredientes

Manteiga sem sal - 3 colheres de sopa

Bacon em pedacinhos - 1/2 xícara

Cebola pequena triturada - 1

Alho ralado - 1 dente

Espinafre - 10 xícaras

Sal e pimenta do reino - a gosto

Ovos grandes - 9

Leite - 3 xícaras

Noz moscada - 1/2 colher de chá

Pão italiano em cubinhos - 8 xícaras

Queijo gruyère picadinho - 1 xícara e meia

Modo de preparo

1. Unte uma forma ou pirex com uma colher de manteiga.
2. Coloque a duas colheres restantes em uma frigideira, esquente e adicione o bacon e a cebola e deixe fritar por dois minutos.
3. Coloque aos poucos o espinafre e cozinhe, mexa de vez em quando, mais ou menos também por dois minutos. Adicione sal e pimenta.
4. Numa vasilha média, misture os ovos, o leite e a noz moscada. Adicione sal e pimenta.
5. Espalhe na vasilha untada a metade do pão e por cima a metade da mistura de espinafre e metade do queijo. Coloque o pão restante, e novamente o espinafre e o queijo.
6. Regue com a mistura dos ovos e gentilmente aperte o pão para afundar.
7. Cubra e coloque no refrigerador por duas horas, ou deixe até o dia seguinte.
8. Aqueça o forno a 180 graus e asse até dourar, por aproximadamente 45 a 50 minutos.
9. Espere 5 minutos até servir depois de retirado do forno.



Autora: Sandra Assumpção
01 de março de 2012