

PALLOTTOLINE DI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di spinaci surgelati tritati
- 2 uova
- formaggio parmigiano grattugiato
- pangrattato
- burro
- noce moscata
- farina
- sale

Mettete la mattonella ancora congelata di una confezione di spinaci tritati in una pentola e fatela scongelare completamente.

Fate assorbire l'acqua e lasciateli sul fuoco non più di 5 minuti.

Scolateli, strizzateli bene e poi passateli al mulinetto.

Potrete anche utilizzare degli spinaci freschi, circa 1/2 chilo, ma il tempo di preparazione verrà raddoppiato.

Mettete al fuoco un tegame con un po' di burro, fatelo scaldare e versatevi gli spinaci mescolando bene finché non saranno ben insaporiti e asciugati.

Toglieteli da fuoco, fateli intiepidire, poi unite un uovo intero, abbondante parmigiano grattugiato, un po' di noce moscata e regolate di sale.

Versate ora questo composto su un piatto unto di burro e lasciatelo raffreddare completamente.

quando sarà ben freddo e sodo, con un cucchiaino prendete con un cucchiaino un po' di composto e formate una pallina della grandezza di una noce, passatela nella farina e poi nell'uovo battuto e ancora nel pangrattato.

Preparate così tante palline di spinaci che friggerete in una padella con burro abbondante.

Potrete servirle calde o fredde a piacere ed utilizzarle egregiamente come antipasto oppure come contorno per un arrosto e ancora come primo piatto servendole come un consommé.