

POLPETTE DI SPINACI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di spinaci freschi
- 2 uova
- formaggio parmigiano grattugiato
- noce moscata
- farina
- pangrattato
- olio d'oliva
- burro
- sale

Mondate e lavate gli spinaci, fateli stufare per 5/10 minuti, fino a che saranno teneri poi strizzateli e tritateli molto finemente.

Metteteli sul fuoco con una noce di burro, salateli, mescolate e fateli asciugare bene.

Trasferiteli in una terrina e lasciateli raffreddare un pò, quindi unite un uovo, 4 cucchiaini di parmigiano, una grattata di noce moscata.

Amalgamate il tutto e lasciate riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

Passato il tempo indicato, ricavate dal composto tante polpettine tonde, man mano che le preparate passatele nella farina poi nell'uovo sbattuto e nel pangrattato.

Friggetele in abbondante olio caldissimo e scolatele su della carta assorbente da cucina prima di servirle.