POLPETTONE MORBIDO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di spinaci,
- 1 kg di patate,
- 120 g di ricotta,
- 100 g di burro,
- 5 uova,
- parmigiano grattugiato,
- maggiorana,
- noce moscata,
- 50 g di farina,
- sale,
- cipolla.

Lessare le patate e passarle.
Unire metà del burro, la farina, 2 uova, la noce moscata, salare e lavorare per avere un impasto liscio.
Stendere l'impasto, spesso circa 1 cm, su un panno umido, porvi gli spinaci lessati e saltati in padella, la ricotta, il parmigiano, la maggiorana e 3 uova sode.
Arrotolare, legare e bollire in acqua per 10'.
Servire a fette con burro e parmigiano.