CASERECCE CON POLPETTE VERDI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo Caserecce,
- 300 g di patate lessate,
- 200 g di spinaci bolliti,
- 50 g di parmigiano,
- 1 cucchiaio di pangrattato,
- 1 uovo,
- 1 cipolla piccola,
- 400 g di polpa di pomodoro,
- 1 mazzetto di maggiorana,
- 4 cucchiai d'olio,
- sale,
- pepe.

Schiacciate le patate e raccoglietele in una ciotola.
Strizzate molto bene gli spinaci, tritateli ed uniteli alle patete con il parmigiano, il pane grattugiato, l'uovo, sale e pepe.
Impastate bene e formate delle polpette grandi come nocciole.
Fatele rosolare nell'olio rigirandole delicatamente su tutti i lati.
Tenetele al caldo nel forno.
Nel loro condimento rosolate la cipolla precedentemente tritata.
Versate la polpa di pomodoro, profumata con la maggiorana, salate e pepate.
Cuocete al dente le Caserecce in abbondante acqua salata.
Scolatele, versatele in un piatto di portata fondo, distribuitevi sopra le polpettine e condite con la salsa di pomodoro.
Servite a piacere con parmigiano grattugiato.