

ANELLI DI PATATE E SPINACI

Ingredienti per 8 persone:

- 850 g di patate non novelle
- 250 g di spinaci lessati e strizzati
- 80 g di burro
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano
- farina bianca
- 1 grattatina di noce moscata
- sale

Mettere a lessare le patate in acqua inizialmente fredda e leggermente salata.

Sbucciatele appena cotte e passatele al passaverdura usando il disco fine.

Raccogliete il passato in una ciotola, insaporitelo con una grattatina di noce moscata, un po' di sale, 2 cucchiaini di parmigiano e amalgamatevi circa 20 g di burro.

Tritate finemente a mano gli spinaci, ben strizzati.

Fateli asciugare in una padella con 10 g di burro e salateli.

Infarinate leggermente la spianatoia e allargatevi il passato, freddo, formando una specie di sfoglia rettangolare dello spessore di circa 2 cm.

Al centro disponetevi a salame gli spinaci.

Arrotolate le patate sugli spinaci, chiudete il rotolo, infarinatelo bene.

Tagliatelo a tranci, con un coltello: ne dovrete ricavare una quindicina.

Scaldate in una padella antiaderente circa 35 g di burro.

Quando sarà ben caldo, fatevi rosolare gli anelli infarinati, solo quanto basta per una lieve doratura.

Rigirateli con una paletta e dorateli sull'altro lato.

Serviteli caldissimi.