BOCCONCINI DI SPINACI E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di spinaci
- 3 patate
- 2 uova
- 60 g di formaggio emmenthal grattugiato
- sale
- pepe
- burro
- farina

Lavare accuratamente gli spinaci e fateli lessare senz'acqua, con una grossa presa di sale.

Scolateli, strizzateli molto bene, per eliminare tutta l'acqua che hanno emesso durante la cottura, e tritateli.

Fate lessare anche le patate senza buccia, in acqua salata, scolatele e passatele allo schiacciapatate.

Incorporate al purè di patate gli spinaci tritatissimi, unite due tuorli e un albume, l'Emmenthal grattugiato, un grosso pizzico di pepe e, se necessario, per rendere più consistente il composto, un pò di farina.

Frullate leggermente l'albume rimasto.

Con il composto preparate delle pallottole grosse come noci, passatele nell'albume, poi nella farina e fatele dorare in abbondante burro spumeggiante.