

## CONTORNI

# Pallottoline di spinaci

## DOSI

4 persone

## PREPARAZIONE

1 h

## Ingredienti per 4 persone

|                                         |   |
|-----------------------------------------|---|
| Confezione di spinaci surgelati tritati | 1 |
| Uova                                    | 2 |
| Formaggio parmigiano grattugiato        |   |
| Pangrattato                             |   |
| Burro                                   |   |
| Noce moscata                            |   |
| Farina                                  |   |
| Sale                                    |   |

## Preparazione

- 1 Mettete la mattonella ancora congelata di una confezione di spinaci tritati in una pentola e fatela scongelare completamente. Fate assorbire l'acqua e lasciateli sul fuoco non più di 5 minuti.
- 2 Scolateli, strizzateli bene e poi passateli al mulinetto. Potrete anche utilizzare degli spinaci freschi, circa 1/2 chilo, ma il tempo di preparazione verrà raddoppiato.
- 3 Mettete al fuoco un tegame con un po' di burro, fatelo scaldare e versatevi gli spinaci mescolando bene finché non saranno ben insaporiti e asciugati.
- 4 Toglieteli da fuoco, fateli intiepidire, poi unite un uovo intero, abbondante parmigiano grattugiato, un po' di noce moscata e regolate di sale.
- 5 Versate ora questo composto su un piatto unto di burro e lasciatelo raffreddare completamente.
- 6 Quando sarà ben freddo e sodo, con un cucchiaino prendete con un cucchiaino un po' di composto e formate una pallina della grandezza di una noce, passatela nella farina e poi nell'uovo battuto e ancora nel pangrattato.
- 7 Preparete così tante palline di spinaci che friggerete in una padella con burro abbondante.

8

Potrete servirle calde o fredde a piacere ed utilizzarle egregiamente come antipasto oppure come contorno per un arrosto e ancora come primo piatto servendole come un consommé.