

CONTORNI

Bocconcini di spinaci e patate

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Spinaci	750 g
Patate	3
Uova	2
Formaggio emmenthal grattugiato	60 g
Sale	
Pepe	
Burro	
Farina	

Preparazione

- 1 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.
- 2 Fate lessare anche le patate senza buccia, in acqua salata, scolatele e passatele allo schiacciapatate.
- 3 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.
- 4 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.