

Polpette di ricotta e spinaci



ingredienti

300 g di spinaci lessati
 160 di ricotta
 3 cucchiaini di Parmigiano Reggiano
 3-4 cucchiaini di pangrattato
 uno scalogno
 uno spicchio d'aglio
 un pizzico di noce moscata
 pangrattato per impanare
 sale, pepe

*per la salsa al pomodoro
 (facoltativa)*
 700 ml di passata di pomodoro
 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
 uno scalogno
 qualche foglia di basilico
 sale

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

30 min

TEMPO TOTALE

45 min

procedimento

3-4 persone

Nella ciotola del robot, riunire gli spinaci lessati e strizzati, l'aglio passato allo spremiaglio, lo scalogno e la noce moscata; regolare di sale e pepe e tritare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Con un cucchiaino o una spatola flessibile, incorporare il Parmigiano Reggiano, il pangrattato e la ricotta. Il risultato sarà un composto umido, morbidissimo e leggermente appiccicoso.

Con le mani inumidite, formare le polpette di ricotta e spinaci: prelevare una porzione di impasto e modellare delle palline; se si preferisce la cottura in padella, prediligere una dimensione più piccola, mentre se si intende cuocerle in umido si possono preparare polpette più grandi, approssimativamente della dimensione di un limone.

Rotolare ciascuna polpetta in qualche cucchiaino di pangrattato e disporla su un vassoio, proseguendo via via fino ad esaurimento degli ingredienti.

Per le polpette saltate in padella. Ungere una padella con poco olio extravergine d'oliva, con l'aiuto di un pennello. Scaldare l'olio e trasferire le polpette nella padella, schiacciandole leggermente. Cuocere le polpette a fuoco medio fino a doratura di entrambi i lati, girandole a metà cottura. Servire subito ben calde.

Per le polpette in umido. Tritare grossolanamente uno scalogno; in un tegame capace scaldare l'olio con lo scalogno e, quando sarà dorato, rosolarvi le polpette, girandole con l'aiuto di un cucchiaino per uniformare la doratura. Unire quindi la passata di pomodoro ed il basilico, regolare di sale e coprire, facendo cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti, quindi togliere il coperchio e far ridurre la salsa per altri 10 minuti circa. Servire le polpette di ricotta e spinaci insieme alla salsa di pomodoro.