

PRIMI PIATTI

Canederli di spinaci

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300 g di pane bianco raffermo
poco latte
800 g di spinaci
30 g di burro
uno spicchio d'aglio
1 cipolla piccola
2 uova
sale
pepe
noce moscata
1 cucchiaio di farina
2 cucchiai di pane grattugiato
80 g di burro
4 cucchiai di formaggio parmigiano
grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Tagliare il pane a dadini, bagnare con il latte quanto occorre. Lavare bene gli spinaci e farli lessare in acqua salata. Scolarli, strizzarli bene e passarli.

Fondere il burro e farvi rosolare lo spicchio d'aglio e la cipolla tagliata fine, aggiungere gli spinaci e lasciare insaporire per cinque minuti. Unire le uova e gli spinaci al pane, mescolare bene e aggiustare di sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Aggiungervi la farina e il pane grattugiato. Con il composto così ottenuto formare dei piccoli canederli e farli cuocere lentamente in acqua bollente salata per 15 minuti circa.

Servire cospargendo i canederli di formaggio parmigiano grattugiato e burro fuso dorato.