

SECONDI PIATTI

## Polpette di ricotta e spinaci

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

400 g di ricotta  
1 cucchiaio di grana  
2 cubetti di spinaci surgelati  
1 cucchiaio di pangrattato  
noce moscata  
1 tuorlo  
1 uovo intero  
sale  
olio per friggere.

### PREPARAZIONE

- 1 Mescolare bene la ricotta, gli spinaci sbollentati e sminuzzati, pangrattato, il tuorlo, sale e noce moscata. Formare le polpette e passarle nell'uovo intero sbattuto con un po' di sale. Passare in un po' di pangrattato e friggere o fare cuocere al forno.

Queste sono al forno.



2 Ottime con contorno di piselli in umido.



Per 2 persone.

NOTE