

PRIMI PIATTI

# Strangolapreti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

PANINI RAFFERMI 4

UOVA 1

LATTE 500 ml

SPINACI O BIETINA GIÀ BOLLITI 100 gr

CIPOLLA 1

SPICCHIO DI AGLIO 2-3 -

SPECK in una fetta tagliato a dadini - 150 gr

FARINA abbondante -

FORMAGGIO GRATTUGIATO 50 gr

BURRO 30 gr

SALE E PEPE

## PER CONDIRE

BURRO 60 gr

FOGLIE DI SALVIA 4-5 -

GRANA GRATTUGIATO 30-40 g -

# PREPARAZIONE

**1** Togliete la crosta dai panini, tagliateli a cubetti.

In una ciotola mettete il pane con il latte e fate riposare 2 ore.

Tritare grossolanamente la cipolla e l'aglio.



**2** in una padella antiaderente fate soffriggere nel burro la cipolla e l'aglio, quando cominciano ad essere trasparenti unite gli spinaci e fate insaporire con pepe e sale.

Fate riposare qualche minuti quindi trasferite nel mixer insieme all'uovo.

Frullare molto bene fino ad ottenere una crema.

Unite il pane ammollato.



**3** Unite lo speck, il formaggio ed unamanciata di farina.

Cominciate ad impastare unendo farina fino ad avere un impasto morbido ma non appiccicoso.

Prelevate delle parti di impasto e formate dei rotoli, tagliateli ricavando dei tocchetti che passerete tra i palmi delle mani fino ad ottenere delle sfere.



**4** Fate bollire in una pentola dell'acqua salata, buttate i strangolapreti e fate cuocere.

In una padella fate sciogliere il burro con la salvia.

Quando i strangolapreti salgono a galla uniteli al burro e fateli saltare.

Cospargete di grana e servite.

