

# Crocchette di spinaci

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se volete realizzare una ricetta vegetariana, che faccia felice anche chi non lo è e che sia anche gradita ai bambini, le **crocchette di spinaci** sono la giusta soluzione!

Una ricetta questa davvero speciale perchè si fa in pochissimo tempo e viene sempre perfetta. Credeteci, queste polpette di spinaci sono talmente buone che sarà difficile resistere!

## INGREDIENTI

SPINACI cotti e strizzati - 250 gr  
LATTE 500 ml  
BURRO 70 gr  
FARINA 70 gr  
PANGRATTATO 150 gr  
UOVA 2  
SALE  
PEPE NERO  
OLIO DI SEMI PER FRITTURA

## INGREDIENTI PER LA SALSA

GORGONZOLA 150 gr  
PANNA 200 gr

## Preparazione

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle crocchette con spinaci per prima cosa lessate gli spinaci, quindi strizzateli e tritateli con il coltello e poi metteteli in una casseruola con del burro caldo. Soffriggeteli per qualche minuto senza assolutamente farli croccanti.



**2** Aggiungete la farina e amalgamate. Quando sarà completamente assorbita, aggiungete il latte, la

noce moscata e cuocete per un po'. Quando vedete che il composto si stacca dal fondo, diventando una sorta di impasto, versatelo in una teglia, livellatelo in modo da ottenere uno spessore uniforme, e su in cima mettete la pellicola per alimenti.







- 3 Mentre si raffredda il composto preparate una salsetta al gorgonzola con la panna e il formaggio a pezzi. Utilizzate quest'ultimo in base al sapore che volete dargli, più o meno forte.



**4** Ora ripredete le polpette di spinaci, rivoltando la teglia otterrete uno sformato dal quale ricaverete le crocchette. Passatele una alla volta nelle uova e poi nel pan grattato.

Fatte tutte, friggetele nell'olio bollente e quando la colorazione sarà ambrata, toglietele dal fuoco e fatele raffreddare pochi minuti prima di mangiarle.

Volendo esagerare potete fare anche una doppia panatura che renderà le crocchette di spinaci ancora più croccanti.

Versate sulle vostre crocchette la salsa al gorgonzola e il piatto è pronto!

