

PRIMI PIATTI

Chicche di ricotta e spinaci

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



grattugiato) -

ERBA CIPOLLINA 1 ciuffo

PREPARAZIONE

- 1 Fate lessare la patata in una casseruola con acqua bollente salata quando è cotta pelatela e passatela con uno schiacciapatate in una ciotola.

A parte tritate finemente gli spinaci in un robot da cucina con le uova, in modo da ottenere una crema fine, e versate il tutto nella ciotola con la patata passata, aggiungete infine la ricotta, la farina, il parmigiano grattugiato, poca noce moscata e un po' di sale.



- 2 Impastare il composto fino ad ottenere un impasto morbido.



- 3 Sporcatevi le mani di farina, prendete un cucchiaino con questo composto e formate delle palline facendo roteare il composto fra il palmo delle mani, adagiate le chicche su un vassoio leggermente infarinato e quando avrete terminato il composto, mettete le chicche in frigorifero a rassodare per 30 minuti.



- 4 Per la crema di pomodoro: pelate gli spicchi d'aglio, fateli rosolare in padella con il burro e l'olio, eliminate l'aglio e versate i pelati, unite il basilico, il brodo vegetale e la panna fresca, salate e pepate e fate cuocere il sugo per 10 minuti.



5 Togliete dal fuoco il sugo, frullare finemente con il frullatore ad immersione.



6 Passate la crema con un setaccio o con un colino fino.

Cuocete le chicche in una pentola con abbondante acqua salata, scolate e condite con il sughetto.

Cospargete con il parmigiano e l'erba cipollina.

