

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