

# Anelli Di Patate E Spinaci

Mettere a lessare le patate in acqua inizialmente fredda e leggermente salata. Sbucciatele appena cotte e passatele al passaverdura usando il disco fine. Raccogliete il passato in una ciotola, insaporitelo con una grattatina di noce moscata, un po' di sale, 2 cucchiaini di parmigiano e amalgamatevi circa 20 g di burro. Tritate finemente a mano gli spinaci, ben strizzati. Fateli asciugare in una padella con 10 g di burro e salateli. Infarinate leggermente la spianatoia e allargatevi il passato, freddo, formando una specie di sfoglia rettangolare dello spessore di circa 2 cm. Al centro disponetevi a salame gli spinaci. Arrotolate le patate sugli spinaci, chiudete il rotolo, infarinate bene. Tagliatelo a tranci, con un coltello: ne dovrete ricavare una quindicina. Scaldate in una padella antiaderente circa 35 g di burro. Quando sar? ben caldo, fatevi rosolare gli anelli infarinati, solo quanto basta per una lieve doratura. Rigirateli con una paletta e dorateli sull'altro lato. Serviteli caldissimi.

## Ingredienti

850 G Patate Non Novelle  
250 G Spinaci Lessati E Strizzati  
80 G Burro  
2 Cucchiaini Formaggio Parmigiano  
Farina Bianca  
1 Grattatina Noce Moscata  
Sale

## Note

Preparazione: 50 minuti.