

Bocconcini Di Spinaci E Patate

Lavare accuratamente gli spinaci e fateli lessare senz'acqua, con una grossa presa di sale. Scolateli, strizzateli molto bene, per eliminare tutta l'acqua che hanno emesso durante la cottura, e tritateli. Fate lessare anche le patate senza buccia, in acqua salata, scolatele e passatele allo schiacciapatate. Incorporate al pur? di patate gli spinaci tritatissimi, unite due tuorli e un albume, l'Emmenthal grattugiato, un grosso pizzico di pepe e, se necessario, per rendere pi? consistente il composto, un p? di farina. Frullate leggermente l'albume rimasto. Con il composto preparate delle pallottole grosse come noci, passatele nell'albume, poi nella farina e fatele dorare in abbondante burro spumeggiante.

Ingredienti

750 G Spinaci
3 Patate
2 Uova
60 G Formaggio Emmenthal Grattugiato
Sale
Pepe
Burro
Farina

Note

Preparazione: 35 minuti.