

MALFATTI DI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di spinaci surgelati,
- 250 g di ricotta,
- 80 g di burro,
- 1 tuorlo d'uovo,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- poca farina,
- noce moscata,
- pepe,
- sale.

Lessare gli spinaci, passarli al passaverdure e farli insaporire nel burro, aggiungere il tuorlo, la ricotta, la noce moscata, pepe e sale.

Fare delle palline grandi come noci, infarinarle e gettarle in acqua salata in ebollizione.

Quando vengono in superficie, scolarle e metterle in una pirofila imburrata, cospargere con il burro e il parmigiano e metterle per 10 minuti al forno.