

POLPETTINE IN BRODO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di spinaci,
- 1 uovo,
- 1 panino (mollica),
- 2 foglie di salvia,
- 1 manciata di prezzemolo,
- poca scorza di limone,
- brodo,
- formaggio grana grattugiato,
- burro,
- pangrattato,
- sale.

Tritare finemente prezzemolo, spinaci, salvia, buccia di limone e mollica.

Lavorare a crema una noce di burro con una presa di sale, unire l'uovo, amalgamare e poi unire il trito di erbe e pane.

Se il composto non fosse consistente aggiungere un po' di pangrattato.

Ricavare tante piccole polpettine e cuocerle nel brodo per 5'.

Servire con grana.