

POLPETTE DI SPINACI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di spinaci
- 150 g di ricotta
- 1 cucchiaio farina
- 2 uova
- olio d'oliva
- 1 pizzico sale
- pepe

Mondare gli spinaci e lessarli.

Strizzarli, tritarli e mescolarli con la ricotta sbriciolata, 1 cucchiaio di farina, un pizzico di sale e le uova.

Con l'impasto fare delle polpettine rotonde, passarle nella farina e friggerle in abbondante olio ben caldo.

Sgocciolarle e servirle subito.