

POLPETTONE DI LINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di patate
- 450 g di spinaci
- 1 uovo
- 150 g di ricotta
- formaggio grana
- burro
- noce moscata
- farina

Lessare, pelare e passare le patate al setaccio; salarle e impastarle con poca farina.

Formare un rettangolo con l'impasto.

Lessare, strizzare e ripassare gli spinaci in un po' di burro, unire ricotta, uovo e noce moscata.

Stendere il ripieno sulla pasta e arrotolare chiudendo bene i lati.

Avvolgere con la garza il rotolo, cucire i lembi e fare bollire in acqua salata per 30'.

Affettarlo freddo, spolverizzando di grana.