

CASERECCE CON POLPETTE VERDI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo Caserecce,
- 300 g di patate lessate,
- 200 g di spinaci bolliti,
- 50 g di parmigiano,
- 1 cucchiaio di pangrattato,
- 1 uovo,
- 1 cipolla piccola,
- 400 g di polpa di pomodoro,
- 1 mazzetto di maggiorana,
- 4 cucchiaini d'olio,
- sale,
- pepe.

Schiacciate le patate e raccoglietele in una ciotola.

Strizzate molto bene gli spinaci, tritateli ed uniteli alle patate con il parmigiano, il pane grattugiato, l'uovo, sale e pepe. Impastate bene e formate delle polpette grandi come nocchie.

Fatele rosolare nell'olio rigirandole delicatamente su tutti i lati.

Tenetele al caldo nel forno.

Nel loro condimento rosolate la cipolla precedentemente tritata.

Versate la polpa di pomodoro, profumata con la maggiorana, salate e pepate.

Cuocete al dente le Caserecce in abbondante acqua salata.

Scolatele, versatele in un piatto di portata fondo, distribuitevi sopra le polpettine e condite con la salsa di pomodoro.

Servite a piacere con parmigiano grattugiato.