

CROCCHETTE DI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- pepe
- sale
- 1 pomodoro piccolo
- 1 pizzico di noce moscata
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di farina
- 1 uovo
- 20 g di pangrattato
- 25 g di formaggio parmigiano
- 300 g di spinaci

Gli spinaci vanno tritati.

Mettete gli spinaci in una casseruola, copriteli e fateli scongelare a fuoco lento.

Passateli poi al setaccio schiacciandoli con il dorso di un cucchiaino per eliminare tutta l'acqua.

In una terrina mettete spinaci, parmigiano, un pizzico di noce moscata, sale, pepe e mescolate bene con il cucchiaino di legno.

Sbattete leggermente l'uovo con la forchetta e incorporatelo agli spinaci.

Dividete la preparazione in otto porzioni.

Infarinate leggermente un piano di lavoro e posatevi le otto porzioni di spinaci.

Modellatele a forma di crocchette piatte.

Mettete il pangrattato in un piatto e passatevi le crocchette facendole aderire bene, poi scuotetele per togliere l'eccedenza.

Fate scaldare l'olio in una grande padella e fatevi friggere le crocchette in un unico strato per quattro o cinque minuti a fuoco medio, rigirandole a metà cottura con una paletta.

Nel frattempo preparate la decorazione: immergete il pomodoro per trenta secondi nell'acqua bollente, raffreddatelo sotto l'acqua corrente, sbucciatelo, tagliatelo a metà, togliete i semi e tagliate la polpa a dadini.

Quando le crocchette sono ben calde all'interno e dorate all'esterno, toglietele dalla padella con la schiumarola e fatele asciugare su carta assorbente.

Posatele su un piatto di portata caldo e cospargete con i pezzetti di pomodoro.