



CANEDERLI DI SPINACI

per 4 persone

Verdura	60 g di cipolle 200 g di spinaci lessi
Altro	2 C di burro 2 uova 50 ml di latte 30 g di formaggio tagliato a dadini o di pane per canederli
Condimento	1 spicchio d'aglio 1 presa di noce moscata grattugiata pepe appena macinato sale
Altro	30 g di parmigiano grattugiato 70 g di burro nocciola

- Sbucciare la cipolla e l'aglio, tagliare tutto finemente e rosolare nel burro.
- Tritare gli spinaci, unirli al soffritto e condirli con sale, pepe e noce moscata grattugiata.
- Frullare gli spinaci insieme alle uova.
- Unire al pane gli spinaci frullati, il latte, il formaggio a dadini, la farina, il sale, il pepe e mescolare bene il composto.
- Fare riposare l'impasto per circa 15 minuti coperto. Nel frattempo portare ad ebollizione dell'acqua in una grande pentola.
- Formare i canederli utilizzando le mani inumidite o un cucchiaio e cuocerli nell'acqua salata bollente.
- Disporre i canederli di spinaci su un vassoio o nei piatti, servirli cospargendoli di parmigiano e di burro nocciola.

Tempo di cottura: 15-20 minuti