

Ricette a quadretti

Canederli agli spinaci

Dalla cucina altoatesina

N. porzioni: 4

Tempo: 60 min

Ingredienti

- 300 gr di pane raffermo
- 1 bicchiere di latte
- 800 gr di spinaci (crudi)
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla
- 2 uova
- 30 gr di burro
- Sale
- Pepe
- Noce moscata
- 1 cucchiaio di farina fiore
- 2 cucchiaini di pangrattato
- Burro
- Salvia
- Parmigiano

Preparazione

1. Tagliare il pane a dadini, bagnare con il latte tiepido quanto occorre.
2. Lavare gli spinaci e farli lessare in acqua salata. Scolarli, strizzarli bene e passarli
3. Fondere il burro, soffriggervi brevemente l'aglio e la cipolla tritata, aggiungere gli spinaci e lasciarli insaporire per 5 minuti a fuoco lento.
4. Aggiungere le uova e gli spinaci al pane, mescolare bene ed aromatizzare con sale, pepe e noce moscata. Aggiungere il pangrattato e la farina.
5. Con il composto così ottenuto formate 12 piccoli canederli e fateli bollire lentamente in acqua salata per 15 minuti circa.
6. Prima di servire cospargete i canederli con parmigiano, burro e salvia.