

Ricette a quadretti

Palline di spinaci e ricotta

N. porzioni: 5

Tempo: 60 min

Ingredienti

- 500 gr di spinaci
- 500gr di ricotta
- 1 uovo
- Parmigiano
- Cannella
- Sale
- Farina fiore

Preparazione

1. Lessare gli spinaci, strizzarli bene e tritarli.
2. Unire la ricotta, l'uovo, la cannella, il sale, del parmigiano e un po' di farina.
3. Fare delle palline di circa 2-3 cm di diametro e infarinarle.
4. Cuocere in acqua bollente e scolare non appena affiorano.
5. Condire con burro fuso e salvia