Polpette di spinaci al sugo

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Farina 00: 5 cucchiai
- Mollica di pane raffermo: 80 gr
- Olio extravergine d'oliva: q.b.
- Pangrattato: facoltativo
- Parmigiano o pecorino grattugiato: 3 cucchiai
- Spinaci freschi o 8 cubetti surgelati: 2 manciate o 8 cubetti

For this recipe we used:

Passata Classica 300 ml

Preparazione

In una padella dal bordo alto, fate rosolare l'aglio con qualche cucchiaio d'olio.
Togliete l'aglio dalla padella e aggiungete la **passata classica Pomì**, il sale e il basilico, dunque fate cuocere per 10/15 minuti per ottenere un sugo non troppo denso. Nel frattempo, in un pentolino a parte, fate cuocere coperti, con pochissima acqua, 2 belle manciate di spinaci freschi o 8 cubetti di spinaci surgelati. A cottura ultimata scolate e strizzate gli spinaci, che devono risultare ben asciutti.

Tritate gli spinaci al coltello e impastateli - una volta freddi - con 2 uova e 80 g di mollica di pane raffermo ammollato nell'acqua; aggiungete sale quanto basta, 3 bei cucchiai abbondanti di parmigiano e impastate bene.
Formate con l'impasto così ottenuto delle polpettine; se l'impasto fosse troppo morbido, aggiungete del pangrattato.
Infarinate leggermente le polpettine e friggetele in olio d'oliva, rigirandole una sola volta molto delicatamente per evitare che si rompano. Fate scolare le polpettine dorate su un foglio di carta assorbente, poi trasferitele nel sugo di pomodoro e fatele cuocere qualche minuto perché si insaporiscano.
Se il sugo fosse troppo denso per permettere alle polpettine di cuocere, o nell'ipotesi che vogliate riscaldarle più di una volta dopo averle preparate, aggiungete al sugo 1/2 bicchiere d'acqua.