Crocchette di patate e spinaci



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Farina 00: q.b.
- Noce moscata: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Patate: 500 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Spinaci: 200 gr
- Uovo: 1

Preparazione

Le crocchette di patate e spinaci sono una **ricetta semplice**, **genuina** e **saporita**. Sono delle deliziose e morbide polpettine con patate e spinaci tritati, cotte in forno e non fritte. Le crocchette di patate e spinaci sono gustosissime, **perfette per antipasto**, magari fatte più piccoline, **ottime come secondo vegetariano**!

Le crocchette di patate e spinaci sono super facili e veloci da preparare: come prima cosa pelate le patate, tagliatele a tocchetti e sbollentatele. Non appena saranno cotte, schiacciatele con uno schiacciapatate.

In una padella versate l'olio e fate imbiondire uni spicchio di aglio. Eliminatelo e aggiungete gli spinaci e **i Pomodori a Cubetti Pomì**. Lasciate cuocere il tutto per un paio di minuti ed insaporite poi con sale e pepe nero.

Condite la purea di patate con gli spinaci al pomodoro, parmigiano grattugiato, sale, pepe, uovo e noce moscata.

Formate delle polpette e passatele poi nella farina 00. Disponete le crocchette di patate e spinaci su di una teglia rivestita da carta forno, conditele con un filo di olio extra vergine di oliva ed infornatele in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 25-30 minuti, dovranno risultare ben dorate.

Le crocchette di patate e spinaci sono pronte, **sono ottime sia calde che fredde**, vanno a ruba!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 100 gr

