Pomì
O Così. O Pomì.

Polpette di spinaci al sugo di pomodoro



Tempo di preparazione: 50 min
Difficoltà: Facile

Polpette

- Aglio: 1 spicchio
- Mollica di pane fresca: 100 gr
- Noce moscata: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pangrattato: 50 gr
- Parmigiano grattugiato: 75 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr
- Spinaci: 500 gr
- Uova: 2

Sugo

- Acqua: mezzo bicchiere
- Aglio: 1 spicchio
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Frittura

- Olio di semi: q.b.

Preparazione

Le **polpette di spinaci al sugo** sono davvero deliziose, un’alternativa vegetariana alle classiche polpette di carne. Morbide, saporite e molto semplici da realizzare, le polpette di spinaci al sugo hanno un cuore filante e sono arricchite da un sughetto cremoso e saporito, preparate un bel filone di pane perché la scarpetta non potrà assolutamente mancare!

1. Versate l’olio in padella e fate soffriggere la cipolla tritata finemente.
2. Aggiungete la ***passata classica Pomì***, l’acqua, sale, pepe, basilico e lasciatela cuocere per 20 minuti circa.
3. Sciacquate gli spinaci e scolateli per bene.
4. Versate l’olio in padella, fate imbiondire lo spicchio di aglio, eliminatelo e aggiungete gli spinaci, salateli e lasciateli soffriggere per 2-3 minuti.
5. Scolate per bene gli spinaci e sminuzzateli, aggiungete la mollica di pane tritata finemente, il parmigiano grattugiato, il pangrattato, le uova, sale, pepe, noce moscata e lavorate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto morbido ma compatto.
6. Formate le polpettine, aggiungete al centro un pezzettino di formaggio e passatele nel pangrattato, friggetele poi in olio ben caldo fino a doratura.
7. Tuffate le polpette di spinaci nel sugo o ponetele semplicemente sopra.

For this recipe we used:

Passata Classica 750 gr

