

## Polpette di spinaci al sugo



**Tempo di preparazione:** 50 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (12/15 polpette)

#### • Polpette

- Passata Classica 750g 750 gr
- Aglio 1 spicchio
- Mollica di pane fresca 100 gr
- Noce moscata q.b.
- Olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
- Pangrattato 50 gr
- Parmigiano grattugiato 75 gr
- Pepe nero q.b.
- Sale q.b.
- Scamorza 100 gr
- Spinaci 500 gr
- Uova 2

#### • Per frittura

- Olio di semi q.b.

#### • Per il sugo

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

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## 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 Pomi**, 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.

- *Elena Laudicina*