

Canederli di spinaci (Per 4 persone)

<u>Verdura</u>	60 g di cipolla 200 g di spinaci lessi
<u>Altro</u>	2 C di burro 2 uova 50 ml di latte 30 g di formaggio tagliato a dadini 1 C di farina 150 g di pane raffermo tagliato a dadini o di pane per canederli



<u>Condimento</u>	1 spicchio d'aglio 1 presa di noce moscata grattugiata pepe appena macinato sale
-------------------	---

<u>Altro</u>	30 g di parmigiano grattugiato 70 g di burro nocciola
--------------	--

- Sbucciare la cipolla e l'aglio, tagliare tutto finemente e rosolare nel burro.
- Tritare gli spinaci, unirli al soffritto e condirli con sale, pepe e noce moscata grattugiata.
- Frullare gli spinaci insieme alle uova.
- Unire al pane gli spinaci frullati, il latte, il formaggio a dadini, la farina, il sale, il pepe e mescolare bene il composto.
- Fare riposare l'impasto per circa 15 minuti coperto. Nel frattempo portare ad ebollizione dell'acqua in una grande pentola.
- Formare i canederli utilizzando le mani inumidite o un cucchiaio e cuocerli nell'acqua salata bollente.
- Disporre i canederli di spinaci su un vassoio o nei piatti, servirli cospargendoli di parmigiano e di burro nocciola.

Tempo di cottura: 15-20 minuti

Suggerimenti e consigli

- Utilizzando la medesima massa é possibile ottenere anche degli gnocchetti di spinaci.
- Servite i canederli su una salsina alla panna e una brunoise di pomodori sbollentati, oppure con del formaggio di montagna grattugiato e burro alle noci.
- 200 g di spinaci lessi corrispondono a 400 g di spinaci crudi.