



CUCINA CON NOI!

# Polpette di carne e spinaci con cavolo verza

## INGREDIENTI

1 kg di cavolo verza

---

100 g di carne di maiale macinata

---

50 g di Parmigiano Reggiano

---

2 uova intere

---

pane grattugiato

---

olio di semi di girasole

---

burro

---

400 g di carne di vitello macinata

---

100 g di ricotta

---

100 g di Spinaci Cubello Foglia Più Orogel

---

sale e pepe

---

aglio

---

olio extravergine di oliva

---

erbette aromatiche

---



45



4



Media



Secondi Piatti

#### Preparazione

- 1** Unire la carne macinata, la ricotta, il Parmigiano Reggiano, sale e pepe e lavorare bene il composto. Aggiungere le uova e dividere l'impasto in due parti.
- 2** In una padella antiaderente con una noce di burro, cuocere gli spinaci, regolare di sale e pepe e quando sono cotti tritarli ed unirli ad una metà di carne. Lavorare bene gli impasti per una seconda volta e formare in seguito delle palline della dimensione di mezzo uovo.
- 3** A parte sbattere le uova e mescolarle al pane grattugiato. Immergere le polpette in modo da avere un'impanatura uniforme.
- 4** Cuocere il cavolo verza con una base di olio extravergine di oliva e aglio tritato per circa 6 minuti, regolare di sale e pepe.

5

Friggere le polpette in olio di semi di girasole, asciugarle con la carta da fritto.

6

In un piatto capiente mettere il cavolo verza e sopra le polpette e guarnire con erbe aromatiche.

