



CUCINA CON NOI!

Polpette di carne e spinaci con cavolo verza padellato all'aglio orsino

INGREDIENTI

1 kg di **Cavolo verza Orogel**

400 g di carne di vitello macinata

100 g di carne di maiale macinata

100 g di ricotta

100 g di **Spinaci Cubello Foglia Più Orogel**

50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

2 uova intere

pane grattugiato

aglio orsino

uova per impanatura

olio extravergine d'oliva

olio di semi di girasole

sale e pepe



50



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

1

Unire la carne macinata, la ricotta, il Parmigiano Reggiano, sale e pepe e lavorare bene. Aggiungere al composto le uova e dividere in due parti.

2

In una padella antiaderente, con una noce di burro, fare rinvenire gli spinaci, regolare di sale e pepe e quando sono cotti tritarli al coltello 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 passarle nel pane grattugiato e nell'uovo sbattuto, in modo da avere una impanatura uniforme.

4

Cuocere il cavolo verza con una base di olio extravergine di oliva e aglio orsino tritato per circa sei minuti, regolare di sale e pepe.

5

Friggere le polpette in olio di semi di girasole, asciugarle con la carta da fritto. In un piatto capiente mettere alla base il cavolo verza e sopra le polpette. Servire bollente con guarnizione di erbe aromatiche.

