



CUCINA CON NOI!

Schiacciatina di spinaci con briciole di cracker integrali

INGREDIENTI

400 g di Spinaci Foglia Più Orogel

40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

un albume d'uovo

100 g di cracker sbriciolati

sale q.b.



45



6



Facile

Preparazione

1

Cuocere gli spinaci in padella, strizzarli e tritarli grossolanamente.

2

Unire gli spinaci all'albume, con il Parmigiano grattugiato e un pizzico di sale. Formare delle piccole polpettine e passarle nelle briciole di cracker.

3

Sistemare le palline di spinaci su carta forno e cuocere a 180 °C per circa dieci minuti, oppure passare in padella per 4-5 minuti.

