



Anelli di patate e spinaci

[Del 26/09/2006 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Patate](#)]

Ingredienti: per 8 persone: 850 g di patate non novelle, 250 g di spinaci lessati e strizzati, 80 g di burro, 2 cucchiari di formaggio parmigiano, farina bianca, 1 grattatina di noce moscata, sale

Mettere a lessare le patate in acqua inizialmente fredda e leggermente salata. Sbucciatele appena cotte e passatele al passaverdura usando il disco fine. Raccogliete il passato in una ciotola, insaporitelo con una grattatina di noce moscata, un po' di sale, 2 cucchiariate di parmigiano e amalgamatevi circa 20 g di burro. Tritate finemente a mano gli spinaci, ben strizzati. Fateli asciugare in una padella con 10 g di burro e salateli. Infarinate leggermente la spianatoia e allargatevi il passato, freddo, formando una specie di sfoglia rettangolare dello spessore di circa 2 cm. Al centro disponetevi a salame gli spinaci. Arrotolate le patate sugli spinaci, chiudete il rotolo, infarinatelo bene. Tagliatelo a tranci, con un coltello: ne dovrete ricavare una quindicina. Scaldate in una padella antiaderente circa 35 g di burro. Quando sarà ben caldo, fatevi rosolare gli anelli infarinati, solo quanto basta per una lieve doratura. Rigirateli con una paletta e dorateli sull'altro lato. Serviteli caldissimi.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]