

PALLINE DI VERDURA AL CASTELMAGNO

Ingredienti per 4 persone:

- 200g di pane casereccio raffermo;
- 400g di spinaci di montagna;
- 2 uova;
- farina di frumento;
- 2 bicchieri di latte;
- parmigiano grattugiato;
- formaggio Castelmagno in scaglie;
- burro;
- salvia.

Preparazione:

Lessate la verdura, strizzatela e tritatela, sminuzzate il pane e bagnatelo con il latte.

Amalgamate la verdura, il pane ammollato, il parmigiano grattugiato, le uova e la farina e formatene un impasto abbastanza consistente.

In acqua salata bollente, staccate con un cucchiaino delle palline di impasto e versatele nell'acqua, scolandole non appena salgono a galla.

Insaporite con il burro fuso insaporito con salvia selvatica.

di Rita Ferrero