

Polpette agli spinaci e scamorza



Ingredienti:

500 g macinato misto

3 fette pane in cassetta

latte q.b.

2 uova

50 g parmigiano grattugiato

30 g spinaci novelli

50 g scamorza

farina q.b.

sale, pepe, curcuma, zenzero, mentuccia, origano

Bagnate il pane nel latte e strizzate. Unite con carne macinata, parmigiano, uova, spinaci crudi tritati a coltello e spezie.



Amalgamate bene il tutto. Con l'aiuto del cucchiaino per il gelato, che prima passate nel olio, formate delle polpette tutte uguali. Al centro infilate un cubetto di scamorza.



Formate delle polpette leggermente appiattite che passate nella farina scuotendo quella in eccesso.



Mettete del olio nella padella, coprite con Magic Cooker e riscaldate a fiamma alta per 1 minuto. Spostate dal fuoco e sistemate le polpette.



Coprite e cuocete 3 minuti a fiamma medio-bassa. Spostate dal fuoco e aspettate 30 secondi poi girate.



Coprite e continuate 3 minuti fiamma medio-bassa. Togliete sulla carta assorbente.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.