



Polpetta di Spinaci

Ispanak Köftesi



Mezzo kg. di spinaci
2 cucchiai di burro
2 cucchiai di farina
1,5 bicchiere di latte
1 bicchiere di formaggio grattugiato
1 cucchiaiino di carbonato
1 cucchiaiino di pepe nero
2 cucchiaiini di sale
Per pane;
2 vuole due bicchieri di farina
2 bicchieri farina
Per friggere;
1, 5 bicchieri d'olio vegetale

- # Gli spinaci si lavano epoi si tagliano infine si mettono in una pentola poi la coperta di pentola coperta e si cucina sul fuoco basso per mezz'ora.
- # Dopodel tempo gli spinaci cucinano che fanno passare dal filtroe si aspetta per filtrare l'acqua.
- # Poi burro si mette in una ciotola media profonda e si mette sul fuoco mediopoiburro si sciogliesi aggiunge latte e si continua a miscelare finché arriva alla coerenza di crema.
- # Poi leva dal fuoco e si aggiungono sale e pepe nero ,formaggio a bianco, spinaci e carbonato miscelano bene.
- # Nel vassoio si mette duebicchieri d'olio e alla sopra si mette miscelata di spinaci e si lascia per freddare miscelatori spinaci circa 10 15 minuti.
- # Lamiscelatore spinaci quando diventa solito e si prendono i pezzi poi si rotolanodalla uova e dopo dalla farina di pane raffermo e poi si arrossiscono nell'olio riscaldato finché cambiano i colori e poi si si prendonosulla carta.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Nella polpetta di spinaci si puo aggiungere una cipolla schiacciata.