

# Ricetta . PER 4 PERSONE.

- 500g di spinaci**
- + 2 uova biologiche da allevamento a terra**
- + 2 patate**
- + 4 panini di medie dimensioni rafferma (o 2 grandi)**
- + 6 cucchiaini di farina bianca**
- + 500ml di latte**
- + sale**
- + pepe**
- + burro, salvia e formaggio grana grattugiato per servire.**

Cuocete gli spinaci in acqua. Scolateli bene e sminuzzateli con l'aiuto di un coltello (o mezzaluna). Sbucciate e lessate le patate. Quando saranno cotte schiacciatele bene con i rebbi della forchetta. Rompete grossolanamente il pane raffermo e mettetelo in una terrina ampia. Aggiungete il latte per farlo ammorbidire. Aggiungete quindi al pane gli spinaci sminuzzati, le patate schiacciate, le uova, la farina, sale e pepe. Con l'aiuto di un cucchiaino amalgamate bene tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Tenete sempre a portata di mano del pane grattato da aggiungere nel caso l'impasto fosse troppo umido. Prendete poco impasto alla volta e iniziate a formare gli strangolapreti nel modo in cui preferite: facendo delle palline, in stile "gnocchi", a quenelle. Fateli cuocere in abbondante acqua salata. Sono pronti quando vengono a galla. Passateli quindi per 1 minuto in un tegame con burro fuso e salvia croccante. Abbondate di formaggio grana grattugiato e servite.