

# Anelli di patate e spinaci

Le ricette di contorni su RicetteItalia.org

## Per 8 persone:

850 g patate non novelle  
250 g spinaci lessati e strizzati  
80 g burro  
2 cucchiaini formaggio parmigiano  
farina bianca  
1 grattatina noce moscata  
sale

## Preparazione

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 cucchiaini 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. Rigidateli con una paletta e dorateli sull'altro lato. Serviteli caldissimi.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>