

Caserecce con polpette verdi

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

350 g pasta tipo caserecce barilla
300 g patate lessate
200 g spinaci bolliti
50 g formaggio parmigiano
1 cucchiaio pangrattato
1 uovo
1 cipolla piccola
400 g polpa di pomodoro
1 mazzetto maggiorana
4 cucchiaini olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Schiacciate le patate e raccoglietele in una ciotola. Strizzate molto bene gli spinaci, tritateli ed uniteli alle patate con il parmigiano, il pangrattato, l'uovo, sale e pepe. Impastate bene e formate delle polpette grandi come nocchie. Fatele rosolare nell'olio rigirandole delicatamente su tutti i lati. Tritate la cipolla e tenetele al caldo nel forno. Nel loro condimento rosolate la cipolla precedentemente tritata. Versate la polpa di pomodoro, profumata con la maggiorana, salate e pepate. Cuocete al dente le Caserecce in abbondante pasta salata. Scolatele, versatele in un piatto di portata fondo, distribuitevi sopra le polpettine e condite con la salsa di pomodoro. Servite a piacere con parmigiano grattugiato.

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

<http://www.ricetteitalia.org>