

Spinazie uit italië



Bijgerecht

groente

2 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: 25 minuten

Seizoen: maart t/m augustus (uit Nederland)



Ingrediënten

- 300 gram verse spinazie
- 250 gram ricotta
- 100 gram geraspte Parmezaanse kaas
- 1 ei
- snufje nootmuskaat
- 120 gram bloem
- 50 gram Italiaanse rauwe ham of dunne bacon in stukjes en knapperig gebakken
- zout
- peper

Bereidingswijze

1. Breng een pan met water aan de kook, voeg de spinazie toe en laat de groente een paar minuten koken tot de bladeren slap zijn geworden. Laat de spinazie uitlekken en afkoelen en pers het vocht er goed uit met behulp van een schone doek. Hak de gekookte spinazie fijn en doe hem in een kom. Voeg de ricotta, de helft van de Parmezaanse kaas, het ei, nootmuskaat en de helft van de bloem toe. Roer tot alles goed is gemengd. Voeg zout en peper toe.
2. Bestuif je werkoppervlak en je handen met bloem. Draai van het mengsel balletjes ter grootte van een pingpongbal en druk die dan plat tot een dikte van circa 2,5 cm en rol deze door de bloem. Breng water aan de kook in een grote pan. Gaar de balletjes tot ze aan de oppervlakte komen drijven. Schep ze uit het water met een schuimschaaf en leg ze op een verwarmde schaal. Bestrooi de balletjes met de het uitgebakken spek en voor de vegetariërs gesmolten boter er over gieten. Serveer met overgebleven Parmezaanse kaas.

Tenslotte

Spinazie met ricotta is een klassieke Florentijnse combinatie. Ze wordt veelvuldig gebruikt als vulling voor ravioli, of zonder pasta als basis voor deze malfatti **Spinazie-ricottaballetjes**. Malfatti betekent slecht gemaakt en verwijst naar de ruwe vorm van de balletjes. Voor **Spinazie in bladerdeeg** 150 gr spinazie wassen en met aanhangend water op hoog vuur in ongeveer 5 minuten laten slinken. Laten uitlekken en uitwringen. De spinazie fijnhakken. Een ei losroeren en mengen met spinazie, 200 gr ricotta en 2 el pijnboompitten. Op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat. Oven voorverwarmen op 220 graden. Een eidooier losroeren met een klein beetje water. 4 gelijke plakken bladerdeeg op een met bloem bestrooide aanrecht iets uitrollen en vullen met het ricottamengsel, de randen met een beetje water nat maken. Het deeg vouwen tot driehoeken, de randen goed dichtmaken. De deegpakketjes op een met bakpapier bedekte ovenplaat leggen en met behulp van een kwastje bestrijken met eidooier. In de hete oven plaatsen gedurende 25 minuten bakken. Voor **Spinazieballetjes** (Polpettine di spinaci) smelt je 1 el boter in een pan en bak hierin 1 kg spinazie ongeveer 5 min, laat uitdruipen en afkoelen, knijp droog en hak grof. Kook 2 aardappelen in de schil en pel en pureer ze. Klop 1 ei los en meng die met 2 el vers geraspte Parmezaanse kaas, 1 volle tl geraspte nootmuskaat, 1 el olijfolie, spinazie, zout en vers gemalen peper en roer dit mengsel goed door de aardappelpuree. Maak met lepel en handen 12 mooie balletjes ter grootte van een pingpongbal van het spinaziemengsel. Verwarm de oven tot 180 graden en bak de balletjes op een bakplaat bekleedt met bakpapier goudbruin (20 minuten). Tot slot een **Spinazie-Lasagne** voor 2. 450 gr diepvries spinazie laten ontdooien. Oven voorverwarmen op 200°C. 8 lasagnavellen (groot) zo nodig voorkoken volgens gebruiksaanwijzing. Spinazie mengen met 400 gr ricotta, 1 ei, 1 uitgeperste teen knoflook, 1 tl tijm, 40 gr Parmezaanse kaas, zout en peper. Ovenschaal invetten en afwisselend vullen met spinaziemengsel en lasagnavellen. Eindigen met spinaziemengsel. Afdekken met aluminiumfolie. In de oven in ongeveer 30 min. gaar laten worden. 40 gr Parmezaanse kaas en 100 gr fijn geraspte of fijngesneden mozzarella erover strooien. In oven nog 15 min. gratineren.