

Spinazie uit Italië



Bijgerecht

Groente

2 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: 25 minuten

Seizoen: het hele jaar door en van 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 en 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 schuimspaan 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 het gerecht direct.

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 roomboter in een pan en kook hierin een pond spinazie ongeveer 5 minuten, laat uitdruipen en afkoelen, knijp droog en hak grof. Klop 2 eieren los en meng die met 4 el vers geraspte Parmezaanse kaas, 1 volle tl geraspte nootmuskaat, 30 gr broodkruim of paneermeel, zout en vers gemalen peper en roer dit mengsel goed door de spinazie. Giet in een koekenpan 1 centimeter olijfolie, verhit tot die goed heet is, maak met lepel en handen mooie balletjes ter grootte van een pingpongbal van het spinaziemengsel en bak ze aan beide kanten goudbruin (ongeveer 4 minuten). Tot slot een **Spinazie-lasagna** 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.