

GNOCCHETTI AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di spinaci tritati,
- 300 g di formaggio cremoso,
- 2 uova,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 cucchiaini di farina,
- 70 g di burro,
- sale.

Lessare gli spinaci, farli insaporire in una padella con una noce di burro, metterli in una terrina, incorporarvi il formaggio, il parmigiano, le uova, la farina, far amalgamare e lasciar riposare il composto per circa 1 ora.

Formare degli gnocchetti, cuocerli in acqua bollente salata, scolarli, condirli con il burro fuso ed il parmigiano e servire.