GNOCCHETTI DELIZIOSI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di spinaci surgelati,
- 350 g di latte,
- 100 g di semolino,
- burro,
- formaggio grana grattugiato,
- 1 uovo,
- olio d'oliva,
- 2 spicchi di aglio,
- 350 g di passato di pomodoro,
- basilico,
- sale.

Lessare gli spinaci, passarli in padella con un po' di burro e 1 spicchio di aglio e tritarli.
Bollire il latte, salare, versarvi il semolino e cuocere per 12'.
Togliere dal fuoco, incorporarvi gli spinaci, l'uovo, 2 grosse manciate di formaggio e ricavarne delle palline.
Rosolare l'aglio con l'olio, unire il pomodoro, il basilico tritato e cuocere per 10'.
Lessare gli gnocchetti e condirli con il sugo e grana a piacere.