

GNOCCHETTI DI SPINACI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di spinaci puliti,
- 400 g di ricotta,
- 2 cucchiaini di farina,
- 2 uova,
- 80 g di formaggio parmigiano,
- 1 barattolo di polpa di pomodoro,
- 4 foglie di basilico,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- noce moscata.

Lessate gli spinaci in poca acqua bollente salata, strizzateli e tritateli finemente.

Metteteli in una ciotola e mescolateli con la ricotta, le uova leggermente battute, un pizzico di sale, noce moscata, il parmigiano, e la farina (quanto basta per rendere il composto solido e modellabile).

Formate delle palline e ricopritele con un poco di farina.

Preparate una salsa di pomodoro facendo scaldare l'olio, aggiungendo la polpa di pomodoro, qualche foglia di basilico, sale, pepe e cuocendo il tutto per 5/6 minuti.

Mettete al fuoco dell'acqua, salatela e quando comincia a bollire versatevi gli gnocchetti.

A mano a mano che verranno a galla scolateli e metteteli nel piatto condendoli con la salsa di pomodoro e parmigiano.