GNOCCHETTI DI SPINACI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di spinaci surgelati,
- 200 g di ricotta,
- 200 g di farina,
- 3 uova,
- 5 cucchiai di formaggio grana grattugiato,
- noce moscata,
- burro,
- sale,
- pepe.

Lessare gli spinaci, tritarli, metterli in una terrina, unire la ricotta, le uova, il grana, la noce moscata, il sale, il pepe e mescolare bene.
Aggiungere la farina, amalgamare, formare degli gnocchetti, infarinarli leggermente, cuocerli per pochi minuti in acqua bollente salata, condirli con burro fuso e grana e servire.