GNOCCHI DI PATATE E ORTICA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di patate a pasta gialla,
- 350 g di farina,
- 150 g di ortica lessata e strizzata,
- 2 uova,
- 50 g di formaggio grana,
- prezzemolo tritato,
- sale marino integrale,
- noce moscata.

Lessare le patate e passarle allo schiacciapatate.
Condire la purea ottenuta con sale, prezzemolo, noce moscata, grana grattugiato e lasciar raffreddare.
Unire l'ortica passata al tritatutto, uova e farina e impastare.
Dall'impasto lavorare dei serpentelli e tagliarli a tocchetti.
Condire con un sughetto di pomodoro fresco.