

GNOCCHI DI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di spinaci surgelati,
- 300 g di ricotta,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 3 uova,
- farina,
- burro,
- salvia,
- sale,
- pepe.

Ammorbidire la ricotta e lavorarla con un cucchiaino di legno; incorporare gli spinaci lessati e tritati; unire il parmigiano e le uova; salare, pepare, aggiungere la farina e mescolare.

Formare degli gnocchi, cuocerli in acqua salata per pochi minuti e condirli con burro fuso e salvia.