

GNOCCHI DI SPINACI 1

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di spinaci surgelati,
- 350 g di ricotta,
- 100 g di formaggio parmigiano,
- 200 g di farina,
- 3 uova,
- noce moscata,
- pepe,
- sale.

Lessare gli spinaci e strizzarli bene.

Passarli al setaccio e unirli all'impasto di ricotta, uova, formaggio grattugiato, noce moscata, sale e pepe.

Aggiungere la farina e impastare.

Con le mani staccare dei pezzetti di pasta e formare dei piccoli gnocchi.

Lessarli e condirli con burro e formaggio o con un sugo semplice di pomodoro e basilico