

GNOCCHI DI SPINACI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di spinaci,
- 200 g di ricotta,
- 200 g di farina,
- 3 uova,
- 5 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- noce moscata,
- sale,
- pepe,
- burro.

Mondare, lavare gli spinaci e lessarli.

Strizzarli molto bene e passarli al setaccio.

Unire agli spinaci la ricotta, 2 uova e intere e un tuorlo, 5 cucchiaini di parmigiano, sale, pepe e noce moscata.

Amalgamare bene gli ingredienti e unire sufficiente farina per avere un impasto morbido ma non molle.

Con le mani infarinate formare tanti piccoli gnocchi, poi buttarli in acqua salata bollente e cuocerli per 1 minuto circa.

Condirli con burro fuso e parmigiano.