

GNOCCHI DI SPINACI E RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di spinaci lessati,
- 250 g di ricotta,
- 2 uova,
- 150 g di farina,
- 1 manciata di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- noce moscata.

Per condire:

- burro,
- parmigiano.

Tritate finemente gli spinaci che devono essere stati ben strizzati.

Lavorate in una terrina la ricotta con le uova, amalgamatevi gli spinaci ed il formaggio grattugiato: aggiungete a poco a poco la farina e da ultimo unite un po' di sale e un pizzico di noce moscata grattugiata.

Con le mani leggermente unte formate delle palline che farete rotolare nella farina.

Per cuocere gli gnocchi versateli pochi alla volta in acqua salata in ebollizione; sono cotti quando vengono a galla.

Man mano che sono pronti scolate gli gnocchi con un mestolo forato e sistemateli in una zuppiera calda condendoli con burro fuso e parmigiano.