

# GNOCCHI DI SPINACI IN SALSA DI FORMAGGIO

Ingredienti per 6 persone:

Per gli gnocchi:

- 500 g di spinaci,
- 100 g di farina,
- 1 kg di patate,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 pizzico di noce moscata,
- 2 tuorli d'uovo,
- sale.

Per condire:

- 70 g di formaggio fontina,
- 50 g di burro,
- 30 cl di panna.

Pulite accuratamente gli spinaci e lavateli bene.

Lessateli con la sola acqua di sgocciolatura, salateli, scolateli e strizzateli.

Tritateli finemente.

Lavate le patate e lessatele in acqua salata.

Scolatele e pelatele.

Passatele ancora calde allo schiacciapatate raccogliendo la purea sulla spianatoia.

Amalgamate le patate con gli spinaci.

Insaporite il composto con un pizzico di noce moscata, un pizzico di sale, i tuorli e due cucchiaini di parmigiano grattugiato.

Incorporate la farina e continuate ad impastare.

Infarinate la spianatoia e stendete il composto in tanti rotolini di 1,5 cm di diametro.

Tagliate ciascun rotolino a pezzetti di 2,5 cm di lato.

Passate tutti i pezzetti sui rebbi di una forchetta per conferire loro la classica forma degli gnocchi.

Grattugiate la fontina.

In una grande padella fate sciogliere il burro a fiamma dolcissima e unite il formaggio grattugiato e la panna a poco a poco, mescolando in continuazione.

In una pentola, portate ad ebollizione abbondante acqua e quando bolle, salatela.

Trasferite gli gnocchi pochi per volta e scolateli quando vengono a galla.

Trasferite gli gnocchi nella padella con la salsa e mescolate delicatamente.