GNOCCHI VERDI

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di patate,
- 250 g di farina,
- 300 g di spinaci,
- 200 g di passato di pomodoro,
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato,
- 15 g di burro,
- 2 cucchiai di panna,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- sale.

Lessare gli spinaci, strizzarli e passarli al setaccio.
Fare lo stesso con le patate e unirle agli spinaci con la farina e un pizzico di sale.
Lavorare la pasta e ricavarne degli gnocchi di circa 2 cm.
Scaldare l'olio, unire il passato, salare, cuocere pochi minuti e unire la panna.
Lessare gli gnocchi e condirli con la salsa, poco burro e il parmigiano