GNOCCHI VERDI AL PROVOLONE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di formaggio provolone dolce,
- 750 g di patate farinose,
- 800 g di spinaci,
- 250 g di farina,
- 2 uova,
- sale,
- pepe.

Lavate le patate e lessatele in acqua bollente salata, quindi, ancora calde, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate.
Mondate gli spinaci e lavateli ripetutamente, quindi, con la sola acqua rimasta loro aderente lessateli aggiungendo un po' di sale.
A cottura ultimata, scolateli bene e tritateli finemente.
Impastate gli spinaci con il passato di patate e aggiungete al composto metà del Provolone Auricchio tritato sottilmente, la farina e le uova; salate leggermente.
Lavorate il composto con le mani sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, se attaccasse troppo alle mani aggiungete ancora un po' di farina.
Ricavate dall'impasto tante palline della grossezza di una noce e cuocetele a piccole quantità, in acqua bollente salata.
Scolate a mano a mano gli gnocchi e poneteli in una terrina e conditeli con il provolone rimasto, tagliato a fettine e una macinata di pepe.