QUELLE GNOCCHE DEGLI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di spinaci
- 200 g di ricotta romana
- 200 g di farina bianca
- 5 cucchiai formaggio grana
- 3 uova
- noce moscata
- sale
- pepe

Dopo aver lessato e setacciato gli spinaci aggiungetevi la ricotta, anch'essa passata al setaccio, due uova intere ed un tuorlo, il grana, sale, pepe ed un pizzico di noce moscata.
Mescolate bene il tutto ed aggiungete la farina fino ad ottenere una pasta non molto molle.
Ungetevi le mani e lavatevi i piedi, quindi formate delle pallottoline grandi come delle ciliegie (se fossero grandi come dei cocomeri avreste dei grossi problemi di cottura).
Fate bollire in abbondante acqua salata, mescolando piano piano per circa un minuto quindi servite, condite con burro.