

GNOCCHI ALLE ERBE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di spinaci surgelati,
- 150 g di burro,
- 2 cucchiaini di farina,
- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato,
- pangrattato,
- 2 uova,
- 2 spicchi di aglio,
- menta,
- salvia,
- sale,
- pepe.

Lessare gli spinaci e insaporirli in 50 g di burro.

Passare al setaccio gli spinaci, unire la menta tritata, le uova, la farina, il formaggio e il pangrattato.

Salare, pepare e formare degli gnocchi.

Cuocerli per 7-8 minuti in acqua salata in ebollizione.

Far rosolare nel rimanente burro l'aglio con menta e salvia.

Scolare gli gnocchi e condirli con il burro alle erbe.