

GNOCCHI DI PANE E SPINACI

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di spinaci,
- 500 g di pane raffermo,
- 2 uova,
- 1 bicchiere di latte,
- 80 g di burro,
- 100 g di farina bianca,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Spezzettate il pane e mettetelo in una ciotola, copritelo con il latte e lasciate che se ne impregni bene.

Lessate gli spinaci, strizzateli bene, tritateli fini e aggiungeteli al pane intriso di latte assieme alle uova e alla farina necessaria per dare consistenza al composto.

Quando vi sembrerà che abbia raggiunto la compattezza voluta, ricavatene gli gnocchi e cuoceteli nel modo solito. Il condimento più adatto è burro fuso e parmigiano abbondante.