

GNOCCHI DI SPINACI AI POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di spinaci in foglia,
- 300 g di ricotta romana,
- 1 uovo,
- 1 mazzetto di menta,
- 70 g di farina,
- 1 peperone rosso,
- 1 peperone giallo,
- 300 g di pomodorini a ciliegia,
- 1 cipollotto,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Pulite gli spinaci, cuoceteli per pochi minuti con la sola acqua di lavaggio e un po' di sale, scolateli, strizzateli e tritateli. Se usate quelli surgelati fateli scongelare a temperatura ambiente quindi strizzateli e tritateli.

Riunite in una terrina gli spinaci, la ricotta, 50 g di farina, l'uovo, le foglioline di menta tritate e una presa di sale.

Mescolate e formate delle palline del diametro di circa due centimetri.

Infarinatele e lasciatele in attesa.

Pelate e tritate il cipollotto, fatelo soffriggere in una padella con 6 cucchiaini di olio, unite i pomodorini tagliati a metà, i peperoni mondati e tagliati a dadini, quindi cuocete coperto per circa 15 minuti a fiamma bassa.

Tuffate gli gnocchetti in acqua bollente salata, scolateli con una schiumarola non appena vengono a galla, conditeli con il sugo preparato e decorate con qualche fogliolina di menta.

Serviteli ben caldi.